

einfach · smart · kochen

XXXLecker



BERNHARD REISER

2. HALBJAHR 2018

Profi am
Herd

TOMATENHITS

Perfekt zubereitet
dank Sensortechnik

BLITZKÜCHE

Wenn's mal wieder
schnell gehen muss

SÜSSE TRÄUME

Kreative Torten
für Naschkatzen

Köstlich!

Innovative Rezepte, die begeistern

Smart today. Smart tomorrow.



BOSCH
Technik fürs Leben

Vernetzen Sie Ihre Küche zukunftssicher mit Home Connect und senden Sie z. B. Rezepte an Ihren Bosch Backofen. Mehr smarte Ideen auf www.bosch-hc.de





Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie lieben kreative Gerichte? Dann sind Sie hier genau richtig! Auf den folgenden Seiten habe ich für Sie meine liebsten Rezepte zusammengestellt, wunderbar innovativ und geschmackvoll. Staunen Sie über würzige Aromabomben, raffinierte Vorspeisenvariationen und extravagante Torten und Pies, die bestimmt das Highlight auf Ihrer nächsten Kaffeetafel sein werden. Außerdem zeige ich Ihnen, wie abwechslungsreich Tomaten zubereitet werden können. Dazu präsentieren XXXLutz und Bosch ihre schönsten und innovativsten Küchenhelfer – von der Bratpfanne bis hin zum Hausgerät, das mit Sensortechnik für perfekte Kochunterstützung sorgt. So gelingt jedes Gericht ganz bestimmt – Sie und Ihre Liebsten werden begeistert sein!

Viel Spaß und Genuss beim Lesen wünscht Ihnen Ihr

Bernhard Reiser, Sternekoch

INHALT

2. Halbjahr 2018



4 Knackige Tomaten

So wandelbar haben Sie die saftigen Lieblinge noch nie erlebt!

14 Schnelle Küche

Wir zeigen, wie Sie im Nu echte Geschmacksbomben zaubern

18 Reiser-Report

Holen Sie sich tolle Tipps, wie Sie auch zu Hause innovativ kochen

20 Frisch serviert

Drei köstlich-kalte Snackvarianten für den kleinen Hunger

26 Wir erfüllen Küchenträume

Mit unserer Beratung ganz einfach zur neuen Lieblingsküche



28 Kreativ backen

Süße Verführungen, die Sie so noch nicht probiert haben

34 Außerdem

Praktischer Jahreskalender für Ihr Lieblingsgemüse, gegliedert nach Saison; Impressum

Reiser
rät

Wenn Sie keinen Weißwein und Sambuca verwenden möchten, zum Beispiel weil Kinder mitesen, nehmen Sie stattdessen Gemüsebrühe und etwas Orangensaft.

KNACKIGE TOMATEN

Mit **frischen Tomaten** lassen sich tolle Gerichte zaubern. Wir zeigen Ihnen fünf Variationen, in denen der Gemüseklassiker ganz groß rauskommt!



GARNELEN IN TOMATENSUD MIT CROÛTONS

Zutaten für 4 Personen

600 g Garnelen, mit Schale
6 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
3 Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 g Kirschtomaten
4 Stiele Thymian
½ Ciabatta
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
4 EL Sambuca
400 g passierte Tomaten
2 TL Zitronensaft

1 Garnelen aus der Schale lösen, abspülen und abtropfen lassen. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalen bei starker Hitze anbraten. Wein zugeben und 10 Minuten einkochen. Inzwischen Garnelen vom Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Garnelenschalensud fein sieben. Kirschtomaten waschen, Thymian waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Ciabatta in 1 cm große Würfel schneiden. Brotwürfel mit 3 EL Olivenöl, der Hälfte des Thymians, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Nach 10 Minuten einmal wenden.

3 Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen, Knoblauch und das Weiße der Frühlingszwiebeln 2 Minuten braten. Garnelensud, Sambuca, Tomaten, Kirschtomaten und übrigen Thymian zugeben und 5 Minuten kochen. Garnelen mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen. Mit Frühlingszwiebelgrün bestreuen und mit den Croûtons servieren.



MIT KÄSERISOTTO GEFÜLLTE TOMATE

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte
4 Ochsenherztomaten mit Grün
6 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
200 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
60 g Parmesan, gerieben
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
150 g Rucola
6 Stiele Basilikum
3 EL heller Balsamicoessig
1 EL Honig

1 Schalotte schälen und würfeln. Tomaten waschen und Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen und umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen. 2 EL Öl

in einem Topf erhitzen, Schalotte darin dünsten, ebenso Risottoreis. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Schrittweise Brühe zugießen, verkochen lassen und wieder Brühe zugeben. So Risotto unter Rühren 20 Minuten garen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform mit Öl bestreichen. Parmesan und Zitronensaft unter Risotto mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Tomaten füllen. Tomatendeckel aufsetzen und 20 Minuten backen.

3 Rucola und Basilikum waschen und trocknen. Basilikumblätter abzupfen. Restliches Öl mit Essig und Honig verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola, Basilikum und Dressing in einer Schüssel vermengen. Salat verteilen und mit Tomate servieren.

TOMATEN- BRESAOLARTES MIT WALNÜSSEN

Zutaten für 2 Personen

400 g bunte Kirschtomaten
4 Platten TK-Blätterteig à 75 g
2 Eier
125 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Etwas Mehl zum Bearbeiten
Etwas Fett für die Form
1 Eigelb
1 EL Milch
12 Scheiben Bresaola
2 EL gehackte Walnusskerne

1 Die Tomaten waschen und gut abtropfen lassen. Die Teigscheiben nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen und etwa 10 Minuten antauen lassen. In der Zwischenzeit Eier mit Crème fraîche verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die angetauten Teigscheiben auf einer bemehlten Arbeitsfläche übereinanderlegen. Zu einem Rechteck (28 x 42 cm) ausrollen. Teig längs halbieren. Jeden Streifen dritteln, sodass 6 Quadrate (14 x 14 cm) entstehen. Teigquadrate in 6 gefettete Tarteförmchen mit herausnehmbarem Boden (Ø 11 cm) geben.

3 Tomaten auf dem Teig verteilen und Guss darübergießen. Eigelb und Milch verquirlen und Teigränder damit einpinseln.

4 Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen. Die Tartes aus dem Backofen nehmen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Die Bresaolascheiben und die gehackten Walnüsse darüber verteilen und servieren.

*Bresaola ist speziell
vorbereitetes und getrocknetes
Fleisch vom Rind, das aus dem
norditalienischen Veltlin stammt*



Reiserät

Für eine vegetarische Variante ersetzen Sie den Bresaola durch würzigen Gorgonzola, der kurz vor dem Servieren über die Tartes gestreut wird.



**Reiser
rät**

Zu diesem
Gericht
reichen Sie
am besten
frisches
Weißbrot.
Perfekt, um
die aromati-
sche Soße
zu dippen!



GEFÜLLTER HACKBRATEN MIT ZUCCHINI- TOMATENSOSSE

Zutaten für 4 Personen

100 g altbackene Brötchen
200 g Sahne
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
8 getrocknete Tomaten in Öl
10 schwarze Oliven, entsteint
8 Stiele Oregano
1 Bund Basilikum
2 Kugeln Büffelmozzarella
300 g gemischtes Hack
200 g Rinderhack
2 Eier
Salz, Pfeffer
2 Schalotten
1 mittelgroße Zucchini
10 grüne Oliven, entsteint
800 g geschälte Tomaten
1 Prise Chiliflocken
etwas Zucker

1 Brötchen würfeln und in Sahne einweichen. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und würfeln, beides in einer Pfanne in 1 EL Öl glasig dünsten. Tomaten und schwarze Oliven hacken. Oregano und Basilikum waschen, trocknen, Blätter abzupfen, hacken. Mozzarella abtropfen, klein schneiden.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bräter mit 2 EL Öl fetten. Hackfleisch, Eier, Zwiebelmischung, getrocknete Tomaten, Oliven und Oregano in eine Schüssel geben. Eingeweichte Brötchenwürfel ausdrücken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich verkneten.

3 Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen und Hackmasse darauf zu einem Rechteck verstreichen. Hackfläche mit Basilikum und Mozzarella belegen, 2 cm Rand aussparen. Hackmasse mithilfe des Backpapiers zu einer Rolle aufrollen. Hackbraten in Bräter setzen, Deckel auflegen und 50–60 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit Deckel abnehmen.

4 Inzwischen Schalotten schälen und würfeln, 1 Knoblauch-

XXXLecker: Woran erkenne ich frische, reife Tomaten?

Bernhard Reiser:

Die Reife erkennt man zunächst an der Farbe. Es gibt schwarze, grüne und rote Tomaten, doch generell erkennt man reife Exemplare daran, wenn die Farbe vom Strunk an die gleiche Farbe wie der Rest hat. Denn am Strunk ist der letzte Reifepunkt.

Wie sollten Tomaten am besten gelagert werden?

Tomaten sollten nicht im Kühlschrank, sondern luftiger gelagert werden, wie zum Beispiel auf dem Tisch in der Küche. Wichtig ist, dass das Gemüse nicht übereinandergestapelt wird, sondern die Tomaten nebeneinanderliegen. Früher wurden Unreife auf die Fensterbank

KNOW-HOW

So bleiben Tomaten lange frisch

Sie sind lecker, vielseitig und gesund. So greifen Sie garantiert zur richtigen Tomate:

gelegt, damit sie nachreifen konnten.

Wozu würden Sie beim Einkauf raten?

Ich würde beim Kauf von Tomaten dazu raten, in einem kleinen Laden oder auf dem Wochenmarkt einzukaufen. Dort darf man sie direkt probieren und man erkennt, ob es sich um reife, leckere Tomaten handelt.

Was macht dieses Fruchtgemüse so beliebt?

Tomaten sind beim Kochen vielseitig einsetzbar, ob im Salat, als Snack oder in Suppen. Die Inhaltsstoffe fangen außerdem freie Radikale ab und schützen so unseren Körper vor Krankheiten. Die Tomate ist echtes Powerfood – sehr gesund! Natürlich vor allem die reifen. Unreife sollte man nicht essen.

Welche Tomaten eignen sich am beste für die Zubereitung von Suppen?

Für Suppen kann man gerne zu überreifen Exemplaren greifen. Die bringen viel Aroma.

Was halten Sie von Tomaten aus der Dose?

Ich finde diese Variante super! Vor allem im Winter. Wichtig ist, dass wirklich nur Tomaten in der Dose sind. Man sollte immer darauf achten, dass diese keine Zusatzstoffe, wie Zucker, Mehl oder Fett enthält.



Kochvideos und mehr Tipps von Bernhard Reiser:
www.youtube.com/c/XXXLutzDeutschland

zehe schälen und hacken. Zucchini waschen und würfeln, grüne Oliven in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Zucchini, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit geschälten Tomaten ablöschen, Chiliflocken dazugeben und Soße 20 Minuten köcheln lassen.

5 Den fertigen Braten aus dem Backofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die grünen Oliven zur Zucchini-Tomatensauce geben und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker fein abschmecken. Die Soße zum gefüllten Hackbraten servieren.



Frische Zutaten machen jedes Gericht zu einem wahren Gedicht

KÖSTLICHE TOMATENSUPPE MIT KRÄUTER-BÜFFEL-MOZZARELLA

Zutaten für 4 Personen

- 1,5 kg Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL getrockneter Oregano
- 3 EL Tomatenmark
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund gemischte Kräuter (Basilikum, glatte Petersilie, Oregano)
- 150 g Büffelmozzarella

1 Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien, kreuzweise einritzen. Etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann mit kaltem Wasser abschrecken, anschließend häuten und grob würfeln.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken. 2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

3 Getrockneten Oregano und das Tomatenmark kurz mit andünsten. Die Tomatenwürfel und

die Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker fein würzen und 20 Minuten offen köcheln lassen. Fein pürieren und würzig abschmecken.

4 Basilikum, glatte Petersilie und Oregano gründlich waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und diese fein hacken, mit 1 TL Olivenöl in einer Schale mischen.

5 Den Büffelmozzarella abtropfen lassen, in grobe Stücke zupfen, anschließend in der Kräutermischung sorgfältig wenden. Heiße Tomatensuppe mit dem Kräuter-Mozzarella anrichten und sofort servieren.



Immer perfekt gekühlt



einfach
perfekt

Mit VitaFresh pro von Bosch bleiben Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch bis zu dreimal länger frisch. Die individuelle Temperatureinstellung von -1°C bis $+3^{\circ}\text{C}$ sorgt in zwei unterschiedlichen Schubladen für optimale Lagerbedingungen. In der unteren Schublade lassen sich Fisch und Fleisch bestens kühlen. Die große Schublade darüber bietet die perfekte Feuchtigkeitsregulierung für Obst und Gemüse und bewahrt Nährstoffe, Vitamine und Mineralien. So bleibt der Einkauf stets perfekt gekühlt.

Praktische Küchenhelfer für ein perfektes Ergebnis



1 SAUBERMACHER

Küchenrollenhalter aus Edelstahl (Gefu, 54300010)

2 BRATHILFE

Gusseisen-Pfanne mit Emaille-Beschichtung, bis 250° C backofengeeignet (Homeware professional, 52440009)

3 IN FORM

Kleine, runde Auflaufform aus Porzellan, 11,5 cm Ø (Homeware, 84140023)

4 RÜHRWERKZEUG

Kochlöffel/Salatbesteck aus Bambus, 31 cm, spülmaschinengeeignet (Justinus, 3501060603)

5 ALLROUNDER

Bratpfanne, 28 cm Ø, für Elektro-, Gas-, Induktions- und Halogenkochfelder (Homeware, 87650002)

6 KRAFTPAKET

Knoblauchpresse aus Edelstahl (Homeware, 4124032606)

7 SCHARF

Gemüsemesser mit ergonomisch geformtem Griff, Edelstahl, 20 cm (Homeware, 4124007304)

► Alle Artikel erhältlich in den XXXLutz-Filialen und unter www.xxxlutz.de

„Ich kann mir ein
Leben ohne innovative
Sensortechnik nicht
mehr vorstellen“

Bernhard Reiser

PerfectCook
lässt nichts
überkochen

PerfectAir
erkennt auto-
matisch lästige
Gerüche

PerfectFry
brät gleich-
mäßig auf den
Punkt

Relaxt mit Sensortechnik

einfach
perfekt

Wer Gäste mit perfekten Gerichten überraschen will, verlässt sich auf Hausgeräte mit Sensortechnik von Bosch und überlässt nichts mehr dem Zufall. Ihre Hausgeräte wissen, wann jedes Gericht perfekt ist. Der **PerfectBake Backsensor** der Serie 8 misst permanent die Feuchtigkeit im Ofen und weiß, wann die Tartelettes knusprig und saftig zugleich sind. Das mit drei Sensoren ausgestattete **PerfectRoast Bratenthermometer** ist im Ofen integriert und misst den Braten an drei verschiedenen Stellen. Der Ofen kann die Temperatur optimal einstellen. So bleibt Ihr Braten saftig. Der **PerfectCook Kochsensor** sorgt dafür, dass bei Ihnen nichts mehr überkocht. Vergessen Sie angesetzte Suppen. Der Kochsensor misst die Temperatur im Topf und reguliert die Hitzezufuhr automatisch. Wer perfekt gebratene Garnelen mag, verlässt sich auf den **PerfectFry Bratsensor**, der die Temperatur kontinuierlich in der Pfanne während des Bratens misst - so gelingt alles einfach perfekt. Damit nichts nach Fisch riecht, erkennt der **PerfectAir Luftgütesensor** Dunst und Gerüche automatisch.

► Mehr Informationen bei Ihrem XXXLutz-Fachberater

PerfectRoast
gart auf den
Punkt

PerfectBake
backt
automatisch
perfekt

www.bosch-home.de

Reiserät

Diese kleinen Appetithap-
pen schme-
cken nicht
nur warm. Sie
lassen sich
wunderbar als
Partysnack
vorbereiten
und sind auch
kalt eine Deli-
katesse.



SCHNELLER GENUSS

Ein köstliches Gericht muss **nicht viel Zeit** in Anspruch nehmen. Mit den richtigen Zutaten gelingt im Handumdrehen ein wahrer Gaumenschmaus!

KNUSPRIGE HACKBÄLLCHEN MIT PARMESAN-CREME

Zutaten für 4 Personen

1 kleine gelbe Paprikaschote
 1 roter Peperoncino
 1 EL Kapern
 4 Sardellenfilets in Öl
 400 g Rinderhackfleisch
 1 Ei
 4 EL Semmelbrösel
 Salz, Pfeffer
 2 EL Olivenöl
 ½ Bio-Zitrone
 100 g Frischkäse
 150 g Schmand
 5 EL Parmesan, gerieben

1 Für die Hackbällchen die gelbe Paprikaschote gründlich waschen, halbieren und entkernen. Peperoncino ebenfalls waschen, halbieren und entkernen. Die gelbe Paprika klein schneiden. Den Peperoncino, die Kapern und abgetropfte Sardellenfilets fein hacken.

2 Paprika, Peperoncino, Kapern und Sardellen in einer Schüssel mit frischem Rinderhackfleisch, Ei und Semmelbröseln vermischen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen. Sie sollten in etwa die Größe einer Walnuss haben.

3 Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen bei mittlerer Hitze rundum anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe und eine herrliche Kruste haben.

4 Inzwischen die Parmesancreme zubereiten. Dazu die Zitrone heiß abbrausen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse und Schmand mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft verrühren. 3 EL Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die fertigen Hackbällchen aus der Pfanne nehmen. Auf einem Teller anrichten, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit der selbst gemachten Parmesancreme servieren.



PENNE MIT HÄHNCHENBRUSTFILET

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets (à 125 g)
 Salz, Pfeffer
 2 EL Olivenöl
 400 g Penne
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 3 Bio-Orangen
 2 EL Butter
 150 ml Gemüsebrühe
 8 EL Ricotta
 400 g Zuckerschoten
 2 Stiele Petersilie

1 Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In eine Pfanne geben und von beiden Seiten in Öl scharf anbraten, bei mittlerer Hitze weitergaren. Penne nach Packungsangabe

in kochendem Salzwasser al dente garen. Filets aus der Pfanne nehmen und warm halten.

2 Für die Orangensoße Schalotten und Knoblauch fein hacken. 2 Orangen auspressen. Die dritte Orange heiß abspülen, in Scheiben schneiden. 1 EL Butter im Bratfett des Hähnchens schmelzen. Schalotten und Knoblauch glasig dünsten und mit Brühe und Orangensaft ablöschen. Ricotta einrühren, die Soße salzen und pfeffern.

3 Zuckerschoten putzen, trocken tupfen, in einer weiteren Pfanne in 1 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Penne mit Hähnchenbrustfilet, selbst gemachter Orangensoße und Zuckerschoten anrichten und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Reiserät

Würzen Sie den Salat noch mit etwas Pfeffer! Er kann die Wirksamkeit der wertvollen Inhaltsstoffe von Kurkuma verbessern.



MAROKKANISCHER COUSCOUSSALAT

Zutaten für 4 Personen

500 ml Wasser
 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
 ½ TL Kurkumapulver
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 Prise Zimtpulver
 250 g Couscous
 1 Möhre
 1 Bund glatte Petersilie
 ½ rote Zwiebel
 45 g Pistazienkerne
 50 g Rosinen
 ½ TL Salz
 10 ml Zitronensaft
 2 EL Olivenöl

1 Wasser, Gemüsepaste, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zimt in einen Topf geben und 6 Minuten aufkochen lassen. Couscous zugeben und so lange kochen, bis der Couscous gut gequell ist. Das Ganze in eine große Schüssel geben.

2 Möhre und Petersilie sorgfältig waschen und in kleine Stücke hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel hacken. Pistazienkerne ebenfalls gründlich klein hacken. Die Zutaten zu dem Couscous geben und ordentlich vermengen.

3 Rosinen hinzugeben, mit Salz würzen und mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Den Salat etwas durchziehen lassen und servieren.

BEILAGEN-TIPPS

MINZ-LIMETTEN-DIP

Zutaten für 4 Personen

1 Bio-Limette
 2 Stiele Minze
 200 g Quark
 100 g Schmand
 50 g Crème fraîche
 Salz, Pfeffer

1 Die Limette heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft der Limette auspressen.

2 Minze waschen, Blättchen abzupfen. Fein hacken. Quark, Schmand, Crème fraîche glatt rühren, Limettensaft, -schale und gehackte Minze untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PAPRIKA-DIP

Zutaten für 4 Personen

200 g Naturjoghurt
 1 rote Paprikaschote
 0,5 g roter Peperoncino
 1 Spritzer Saft von einer Bio-Zitrone
 Salz, Pfeffer
 2 Stiele Basilikum

Joghurt mit Paprika, Peperoncino und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, trocken tupfen, grob hacken und unterrühren.

XXXLutz

Helfer für den raschen Genuss



FUNKTIONAL
 Ergonomischer Zestenreißer aus Edelstahl und Kunststoff (Gefu, 54300213)



MASSIV
 Schneidebrett mit praktischer Saftrille, Akazienholz, 34 cm Länge (Homeware, 35160012)



PRAKTISCH
 Zitronenpresse aus Edelstahl, spülmaschineneignet (WMF, 37313723)



GRIFFBEREIT
 Messerblock 7-teilig, Edelstahlklingen, Griffe in Bambus-Optik (Homeware professional, 31900005)

► Alle Artikel erhältlich in den XXXLutz-Filialen und unter www.xxxlutz.de

Die coolste Kamera der Welt



einfach
perfekt

Dank smarter Bosch-Kühlschränke mit HomeConnect Funktion können Sie durch die integrierten Kühlschrank-Kameras bereits auf Ihrem Smartphone sehen, welche Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank sind und welche fehlen. Selbst beim Einkaufen im Supermarkt reicht ein Blick auf das mobile Endgerät aus und die Einkaufsliste kann liegen bleiben. Reagieren Sie bereits unterwegs, wenn sich Besuch ankündigt, und seien Sie immer auf alles vorbereitet. Gestalten auch Sie Ihr Leben smarter!

der REISER
genussmanufaktur

IM WANDEL DER ZEIT

Innovatives Kochen öffnet uns die Türen zu **neuen Geschmackswelten** - Foodtrends und neue Kochmethoden erobern auch die heimische Küche!

„DURCH INNOVATIVE TECHNIK SPART MAN ZEIT“



*Trotz neuer Trends
bleibt Bernhard Reiser
seinem Stil treu*

Kochen ist Genuss. Kochen ist Leidenschaft. Doch Kochen ist auch so vieles mehr: Mit Kreativität, Experimentierfreudigkeit und Innovation kann aus den richtigen Zutaten ein ganz neues Geschmackserlebnis entstehen. Sternekoch Bernhard Reiser hat uns im Interview auf seine persönliche Reise durch die Genusswelt mitgenommen und Tipps zum innovativen Kochen für zu Hause gegeben.

XXXLecker: Wie haben Sie Ihre Karriere begonnen und welche Kochtrends gab es damals?

Bernhard Reiser: Offiziell habe ich meine Karriere 1982 begonnen. Inoffiziell jedoch schon mit fünf Jahren, denn meine Oma hatte einen Kaufmannsladen und nebenan gab es eine Metzgerei und einen Bäcker. Schon damals hat mich das Thema Kochen neugierig gemacht und meine Oma war auch eine hervorragende Köchin. Der Trend war damals ganz klar „home-made by Oma“ – und der ist auch jetzt wieder deutlich im Kommen.

Was ist für Sie innovatives Kochen?

Innovatives Kochen ist ein großes Wort. Es bedeutet, dass man neue Techniken nutzen kann. Nehmen wir die Induktion: Diese hält in

immer mehr Haushalten Einzug, ebenso wie das Dampfgaren und der Thermomix®. Diese Neuheiten kann jeder nutzen und mit seinem Stil zu kochen verbinden. Innovativ kochen bedeutet aber auch, eine Produktkenntnis zu haben und mit frischen Zutaten und wenig Zeitaufwand leckere Gerichte zu zaubern.

Wie hat sich das Kochen in der Gastronomie in den letzten Jahren verändert?

Neuentwicklungen wie der Thermomix®, Schockfroster oder auch professionelle Eismaschinen sind mittlerweile fest in der Gastronomie verankert – das gab es früher so nicht. Dadurch hat sich auch der Zeitaufwand verändert.

Wie versuchen Sie in Ihrem Restaurant, neue Kochmethoden zu integrieren?

Durch das passende Zubehör setzen wir viele neue Methoden um und probieren Techniken aus, sodass sie auch zu unserer Küche passen. Bei neuen Trends ist es wichtig, seinem Stil treu zu bleiben und nicht alles umsetzen zu wollen.

Sie waren in vielen Restaurants Küchenchef und auch Berater – wie sehr hat das Ihren Stil beeinflusst?

Die unterschiedlichen Küchen, in denen ich tätig war, haben mich und

meinen Kochstil definitiv geprägt. Nur durch Abwechslung bekommt man Eindrücke und entwickelt daraus seine eigene Art zu kochen. Ich habe das Handwerkliche aus dem Französischen, die Leichtigkeit aus dem Italienischen und die Präzision aus dem Deutschen in meiner Küche vereint.

Welche Vorteile bringt das innovative Kochen aus Ihrer Sicht mit sich?

Durch das moderne, innovative Kochen kann man sehr viel Zeit sparen – aber es ist auch eine neue Art zu kochen und bringt manchmal auch eine Einfachheit mit sich. Die Innovation von Küchengeräten steigert außerdem die Gelingquote der Gerichte.

Wie hat sich das Kochen dadurch bei Ihnen zu Hause verändert?

Ja, auch zu Hause bin ich der Koch. Ich habe dort aber eine Regel: Ich opfere nur 20 Minuten fürs Zubereiten der Gerichte. Für alles, was aufwendiger ist, gehe auch ich ins Restaurant.

Haben Sie Tipps für innovatives Kochen, die leicht zu Hause umgesetzt werden können?

Mit einem guten Mixer oder Pürierstab kann man besonders im Sommer ganz leicht Eis herstellen. Schöne Früchte vom Markt einfrieren und dann gefroren mit Joghurt zu einem cremigen Eis pürieren. Das ist das beste und schnellste Joghurteis, das man zu Hause zaubern kann. Mit einem guten Backofen kann man hervorragend perfektes Roast Beef oder auch Fisch zubereiten. Mit einer Abschaltautomatik im Backofen kann man sich ganz leicht nebenbei anderen Arbeiten widmen, während der Braten im Ofen gart.

FRISCH SERVIERT

Ob köstliche Aufstriche oder kleine Snacks:
Unsere **gekühlten Gerichte** überzeugen mit frischen
Zutaten und einzigartigem Geschmack!

Reiserät

Übrig ge-
bliebene
Gurkenreste
brauchen Sie
nicht weg-
zuwerfen.
Zaubern Sie
daraus einfach
einen schnel-
len Gurken-
salat oder
eine köstliche
Gurkensuppe.



GURKEN-TOFU-RÖLLCHEN

Zutaten für 4 Personen

2 Salatgurken
10 getrocknete Tomaten
1 EL frischer Dill
20 g Oliven
180 g Tofu
45 g Sojajoghurt
2 TL Zitronensaft
3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Salatgurken waschen und mit dem Sparschäler längs in feine Streifen von ca. 1 mm schneiden, dabei die Mitte der Gurke aussparen. Die Gurkenstreifen auf ein sauberes Geschirrhandtuch legen.

2 Die getrockneten Tomaten mit Dill, Oliven, Tofu, Joghurt, Zitronensaft und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und fein zerkleinern.

3 Pro Röllchen 1-2 TL der Masse auf das Ende der Gurkenscheiben legen, diese einrollen und mit Zahnstochern als Röllchen fixieren.

FOTO KATHRIN KNOLL (1)



Folgen Sie uns auf Pinterest:
www.pinterest.de/xxxlddeutschland

Kalte Vorspeisen

Reiserät

Dieser schmackhafte Salat passt nicht nur gut zu Schwarzbrot, sondern auch zu Pellkartoffeln.



FRISCHE SCHWARZBROTE MIT MATJES- BRUNNENKRESSE- SALAT

Zutaten für 4 Personen

1 Ei
200 g Matjesfilets
1 rote Zwiebel
1 kleiner roter Apfel
60 g Salatgurke
80 g Brunnenkresse
2 EL Naturjoghurt
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
1 TL Zitronensaft
4 Scheiben Schwarzbrot
Etwas Butter
zum Bestreichen

1 Das Ei in etwa 10 Minuten hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Das Matjesfilet sorgfältig trocken tupfen und fein würfeln. Die rote Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

2 Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Die Salatgurke waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem kleinen Löffel vorsichtig herauskratzen und die Gurke in feine Würfel schneiden.

3 Die frische Brunnenkresse sorgfältig waschen, trocken schleudern und die Blättchen vorsichtig von den Stielen zupfen, dann grob zerkleinern oder grob hacken. Das gekochte Ei pellen und in feine Würfel schneiden.

4 Den Naturjoghurt mit Senf, Ei, Matjesfilets, roter Zwiebel, Apfel, Salatgurke und Brunnenkresse vorsichtig vermengen. Den frisch angerührten Salat mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Je nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken, so erhält der Matjes-Brunnenkressesalat eine frische Note.

5 Die Schwarzbrote toasten und je nach Belieben mit etwas Butter bestreichen. Den selbst gemachten Matjes-Brunnenkressesalat großzügig auf die getoasteten Schwarzbrote verteilen und sofort servieren.

KNOW-HOW

Der perfekte Gastgeber

Mit Bernhard Reisers Tipps und Tricks zaubern Sie ein tolles 3-Gänge-Menü für 4 Personen

Vorbereitung

Wer zum ersten Mal ein 3-Gänge-Menü zubereitet, braucht auf jeden Fall einen Zeitplan. Am besten das Menü einige Tage vorher testen, damit alles reibungslos klappt. Ein Menü, das vorher noch nie gekocht wurde, bringt viele Risiken mit sich und man selbst kann als Gastgeber auch nicht entspannt kochen und steht unter enormem Stress. Durch eine gute Vorbereitung gehen Sie Risiken aus dem Weg!

Hilfe in der Küche

Mittlerweile werden viele Küchen bereits offen gebaut, mit einem Tresen oder einer Kücheninsel. So verstecken Sie sich nicht vor Ihrem Besuch, sondern sind

präsent. Dadurch können die Gäste in das Kochen integriert werden und unterstützen. Das ist auch eine tolle Art, um die Zeit zwischen den Gängen für alle unterhaltsamer zu gestalten. In der Gastronomie brauchen wir jede freie Hand. Besonders beim Anrichten ist es wichtig, dass jeder Handgriff sitzt. Dann kommen die Gerichte nicht nur heiß, sondern auch toll angerichtet auf den Tisch.

Planung

Zeitmanagement ist das A und O. Für ein ganzes Menü für mehrere Personen sollte man definitiv anderthalb Stunden oder mehr einplanen. So ist man auf der sicheren Seite und kann stressfrei kochen.

Varianten

Ich würde keine Variante des Menüs vorbereiten, falls es jemandem nicht schmeckt. Dadurch lässt man sich nur abbringen und verzettelt sich.

Umgang mit unzufriedenen Gästen

Generell appelliere ich hier an die Gäste: Wenn ich eingeladen werde und sich der Gastgeber viel Mühe bei der Zubereitung des Gerichts gegeben hat, dann gebührt dem Ehre. Ein Gastgeber sollte natürlich nach Unverträglichkeiten oder religiösen Verzichtern fragen, doch auch als Gast sollte man den Anstand haben, über seinen Schatten zu springen und das Gericht wenigstens probieren.



Beim gemeinsamen Kochen integrieren Sie Ihre Gäste – und es macht Spaß!

Bringen Sie Farbe in Ihre Küche!

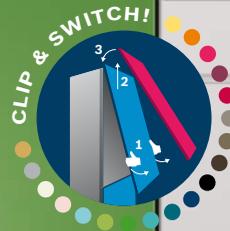
Mit dem **Vario Style** präsentiert Bosch den ersten Kühlschrank, der seine Farbe ändern kann. Setzen Sie individuelle Akzente und machen Sie Ihre Küche zum bunten Mittelpunkt Ihrer Wohnung. Zuvor musste die Anschaffung einer neuen Kühl-Gefrier-Kombination gut überlegt sein, denn festlegen musste man sich für einige Jahre. Bosch-Kunden steht nun eine neue Ära der Abwechslung bevor: Je nach Lust und Laune kann die persönliche Wunschfarbe für die Kühlschrankfront gewählt werden. Dank des cleveren Befestigungssystems lassen sich die stylischen Fronten aus hochwertigem Material im Handumdrehen austauschen.

einfach
perfekt

► Mehr Informationen bei Ihrem XXXLutz-Fachberater

„Vario Style verleiht meiner Küche einen neuen Glanz“

Bernhard Reiser





LACHS-KRÄUTER-TATAR MIT ORANGEN-SAFRAN-SORBET

Zutaten für 4-6 Personen

- 1 l Orangensaft
- 80 g Zucker
- 1 Döschen Safranfäden 0,1 g
- Salz, Pfeffer
- Saft und abgeriebene Schale von 1 ½ Bio-Limetten
- 3 Lauchzwiebeln
- 3 Stiele Blattpetersilie
- 3 Stiele Basilikum
- 400 g geräucherter Lachs
- 2 EL Olivenöl

1 Für das Sorbet Orangensaft in einem Topf bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, Zucker und Safran zugeben

und auflösen. Mit 1 Prise Salz und etwas Limettensaft abschmecken und abkühlen lassen. In einer Eismaschine oder in einer Schüssel unter gelegentlichem Rühren gefrieren lassen.

2 Für das Tatar die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

3 Lachs in feine Würfel schneiden. Mit Lauchzwiebeln, Kräutern und Olivenöl sowie übrigem Limettensaft und der Limettenschale verrühren.

4 Lachstatar mit Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe von Vorspeisenringen anrichten. Je eine Nocke Orangensorbet auf dem Lachstatar anrichten und gleich servieren.

XXXLutz

Alles vorbereitet!



AUFGEPASST

Kurzzeitwecker, Zeiteinstellung bis zu 1 Std., Edelstahl (Homeware, 41241405)



ANGEMACHT

Menage für Essig und Öl, Fassungsvermögen je 180 ml, Glas und Metall (Blomus, 41780075)



ABGESCHÄLT

Sparschäler aus rostfreiem Edelstahl (Homeware, 4124032607)



ANGEFÜLLT

Frischhaltedosen, auslaufsicher, Glas mit Kunststoffdeckel, 3er-Set (Homeware, 65660058)

► Alle Artikel erhältlich in den XXXLutz-Filialen und unter www.xxxlutz.de

GET THE LOOK



HANDLICH
*Trinkglas, hand-
gefertigt, 550 ml
(Homeware,
7180000301)*



STYLISCH
*Moderne Wand-
deko aus Teak-
holz, 70 x 70 cm
(Carryhome,
19320031)*



ELEGANT
*Barhocker im
Lederlook mit Chrom
(Carryhome,
2882003202)*



PRAKTISCH
*Korb aus
Wasserhyazinthe
(Landscape,
8779018101)*



DEKORATIV
*Pflegeleichte Aloe
Vera aus Kunststoff
(3754283201)*

► Artikel erhältlich
in den XXXLutz-Filialen
und unter www.xxxlutz.de



Folgen Sie uns auf Instagram:
www.instagram.com/mein_moebelhaus/

XXXLutz

Küchenlook vom Profi

Lassen Sie sich von unseren erfahrenen Mitarbeitern bei der Auswahl und Planung Ihrer Traumküche helfen. Neben der passenden Auswahl der Möbel und effizienter Geräte schließt das beispielsweise auch ein gutes Lichtkonzept mit ein. Das Ausmessen Ihrer Räume sowie der Aufbau der Küchen gehören selbstverständlich ebenfalls zu unserem Service.

Vereinbaren Sie gerne online einen Termin unter:
www.xxxlutz.de/c/kuechen

Mit unserem 3D-Planer im
Internet können Sie selbst vorab
ausprobieren, wie Sie Ihre
Küche optimal gestalten:
www.xxxlutz.de/c/kitchenplanner

SO SCHÖN PERFEKT

Egal, ob **modern und innovativ**,
rustikal und ländlich oder knallig bunt: Wir lassen
Ihre Küchenträume wahr werden!

SCHNELLE PISTAZIENTORTE MIT MANGO

Zutaten für 10 Stücke

Etwas Butter zum Fetten
der Form

50 g Pistazienkerne

100 g Mehl

20 g Stärke

4 Eier

140 g Kokosblütenzucker

1 Prise Salz

3 reife Mangos

250 g Magerquark

300 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/
Unterhitze vorheizen. Den
Boden einer Springform (Ø 26 cm)
mit reichlich Butter einfetten und
beiseite stellen.

2 Anschließend für den selbst
gemachten Tortenboden
30 g Pistazienkerne in einen
Universalzerkleinerer geben.
Zunächst auf kleinster, später auf
höchster Stufe fein mahlen. Die
gemahlene Pistazien mit dem
Mehl und der Stärke vermengen.

3 Die Eier mit 100 g Kokos-
blütenzucker und Salz in
5-10 Minuten zu einer cremigen
Masse aufschlagen. Die Mehlmis-
chung in 2 Portionen darauf-
sieben und vorsichtig mit dem
Schneebeesen unterheben. Die
Pistazien untermischen.

4 Den Teig in die Form geben
und den Boden ca. 15 Minu-
ten im vorgeheizten Ofen
backen. Herausnehmen und auf
einem Kuchengitter auskühlen
lassen.

5 Das Mangofruchtfleisch in
Würfel schneiden. Den Quark
mit restlichem Zucker verrühren.
Die Sahne mit dem Sahnesteif
schlagen und unter den Quark
heben.

6 Den Boden aus der Form
lösen und auf eine Torten-
platte legen und mit der Hälfte
der Sahnecreme bestreichen.
Die Hälfte der Mangowürfel
daraufstreuen und restliche Sah-
necreme verstreichen. Die Torte
mit den übrigen Mangowürfeln
und Pistazienkernen bestreuen.
Die Torte in Stücke schneiden
und sofort servieren.

HIMMLISCH GEBACKEN

Sie wollen Ihre Liebsten mit einer zuckersüßen
Sünde verwöhnen? Bei diesen **köstlichen Torten und
Pies** kann keine Naschkatze widerstehen!



PISTAZIENTORTE STEP-BY-STEP



Reiser rät

Sie mögen es ausgefallen? Dann garnieren Sie die Pistazientorte mit einigen Blättchen Basilikum – ein besonderes Geschmackserlebnis!

Reiser rät

Nicht nur Himbeeren passen zu diesem Limetten-
traum! Werden Sie kreativ und
mischen Sie andere Beeren und
saisonales Obst in die Creme.



LIMETTENTORTE MIT HIMBEEREN

Zutaten für 10 Stücke

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Bio-Limette
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 9 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 500 g griechischer Joghurt
- 2 Bio-Zitronen
- 200 g Himbeeren
- 100 g weiche Butter
- 240 g Puderzucker
- 180 g Frischkäse
- Etwas gelbe Lebensmittelfarbe

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø 15 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit 3 EL Wasser und Zucker verquirlen, cremig rühren, Vanilleextrakt und Limettenschale hinzugeben.

2 Eischnee zur Eigelbcreme hinzufügen, gesiebtes Mehl und Backpulver dazugeben. Alles vorsichtig unterheben, sodass ein luftiger Biskuitteig entsteht. Diesen in der Springform für 25 Minuten backen, kurz in der Form abkühlen lassen. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und zweimal quer durchschneiden, sodass 3 gleich dicke Böden entstehen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring herumlegen.

3 Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Zitronensaft und Zitronenschale cremig rühren. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und etwas von der Joghurtcreme hineinmischen. Diese Mischung in die Joghurtcreme geben und Sahne unterheben.

4 Himbeeren waschen und trocknen, 150 g auf dem Tortenboden legen. Die Hälfte der Joghurtcreme zugeben und glatt streichen. Den zweiten Teigboden darauflegen, die restliche Creme verstreichen, dritten Boden darauflegen und für 3 Stunden kalt

LIMETTENTORTE STEP-BY-STEP

stellen. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Frischkäse und Lebensmittelfarbe hinzufügen, bis die Masse eine etwas festere Konsistenz ange-

nommen hat. Torte aus dem Tortenring lösen und rundum mit Puderzucker-Frischkäse-Mischung bestreichen. Mit restlichen Himbeeren dekorieren.



AMERICAN KEY LIME PIE

Zutaten für 12 Stücke

300 g Vollkornkekse
220 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
4 Eigelb
800 g gesüßte Kondensmilch
Etwas grüne Lebensmittelfarbe
240 ml Limettensaft
100 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Bio-Limettenschale zum Garnieren

1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit ein wenig Butter einfetten. Die Vollkornkekse in einen Universalzerkleinerer geben. Die Kekse darin sehr fein zermahlen.

2 Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und danach mit den gemahlene Keksen vermischen. Diese Mischung als Pie-Boden und -rand vorsichtig in die Backform drücken und für 8 Minuten im Ofen backen.

3 Eigelb aufschlagen und so lange mit einem Handrührgerät rühren, bis dies schön schaumig und hellgelb ist. Die gesüßte Kondensmilch und die grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen und kräftig miteinander vermischen. Anschließend den Limettensaft vorsichtig unterrühren.

4 Diese Mischung auf den gebackenen Pie-Boden gleichmäßig verteilen und das Ganze für 25 Minuten erneut backen. Nach dem Backen die Pie auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

AMERICAN PIE STEP-BY-STEP



5 Für das Topping die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Diese Mischung auf der Mitte der fertigen Pie verteilen und mit der frischen Limettenschale garnieren. Die fertige American Key Lime Pie sofort servieren.

Rundum perfekt! Mit diesen Backhelfern werden Ihre Torten zum Highlight

**1 GESTREIFT**

Schürze mit verstellbarem Nackenband, Länge 105 cm (Linum, 3381002904)

2 BEHÜTET

Praktische Speisehaube, 35 cm Ø, aus Metall, verschiedene Farben (Homeware, 4901010002)

3 SERVIERT

Kuchenheber im 2er-Set mit Kuchenmesser, aus Edelstahl (WMF, 37311016)

4 PRÄSENTIERT

Tortenplatte, 10,6 cm Höhe, 35 cm Ø, aus Keramik, spülmaschinenfest (Asa Selection, 37030358)

5 GETEILT

Tortenteiler für 12-14 Stücke (Dr. Oetker, 44800320)

6 VERMESSEN

Messbecher aus Glas (WMF, 37318168)

7 GEBACKEN

Auflaufform, 26 cm Ø (Homeware, 36530122)

► Alle Artikel erhältlich in den XXXLutz-Filialen und unter www.xxxlutz.de



Besuchen Sie uns auch auf Facebook: facebook.com/XXXLutzDeutschland

SCHNELLE PISTAZIENTORTE MIT MANGO

Zutaten für 10 Stücke

Etwas Butter zum Fetten
der Form

50 g Pistazienkerne

100 g Mehl

20 g Stärke

4 Eier

140 g Kokosblütenzucker

1 Prise Salz

3 reife Mangos

250 g Magerquark

300 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/
Unterhitze vorheizen. Den
Boden einer Springform (Ø 26 cm)
mit reichlich Butter einfetten und
beiseite stellen.

2 Anschließend für den Torten-
boden 30 g Pistazienkerne in
einen Universalzerkleinerer geben
und fein mahlen. Die gemahlene
Pistazien mit dem Mehl und der
Stärke vermengen.

3 Die Eier mit 100 g Kokos-
blütenzucker und Salz in
5-10 Minuten zu einer cremigen
Masse aufschlagen. Die Mehlmis-
chung in 2 Portionen darauf-
sieben und vorsichtig mit dem
Schneebeesen unterheben. Die
Pistazien untermischen.

4 Den Teig in die Form geben
und den Boden ca. 15 Minu-
ten im vorgeheizten Ofen
backen. Herausnehmen und auf
einem Kuchengitter auskühlen
lassen.

5 Das Mangofruchtfleisch in
Würfel schneiden. Den Quark
mit restlichem Zucker verrühren.
Die Sahne mit dem Sahnesteif
schlagen und unter den Quark
heben.

6 Den Boden aus der Form
lösen und auf eine Torten-
platte legen und mit der Hälfte
der Sahnecreme bestreichen.
Die Hälfte der Mangowürfel
daraufstreuen und restliche Sah-
necreme verstreichen. Die Torte
mit den übrigen Mangowürfeln
und Pistazienkernen bestreuen.
Die Torte in Stücke schneiden
und sofort servieren.

HIMMLISCH GEBACKEN

Sie wollen Ihre Liebsten mit einer zuckersüßen
Sünde verwöhnen? Bei diesen **köstlichen Torten und
Pies** kann keine Naschkatze widerstehen!



PISTAZIENTORTE STEP-BY-STEP



Reiser rät

Sie mögen es ausgefallen? Dann garnieren Sie die Pistazientorte mit einigen Blättchen Basilikum – ein besonderes Geschmackserlebnis!

Reiser rät

Nicht nur Himbeeren passen zu diesem Limetten-
traum! Werden Sie kreativ und mischen Sie andere Beeren und saisonales Obst in die Creme.



LIMETTENTORTE MIT HIMBEEREN

Zutaten für 10 Stücke

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Bio-Limette
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 9 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 500 g griechischer Joghurt
- 2 Bio-Zitronen
- 200 g Himbeeren
- 100 g weiche Butter
- 240 g Puderzucker
- 180 g Frischkäse
- Etwas gelbe Lebensmittelfarbe

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø 15 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit 3 EL Wasser und Zucker verquirlen, cremig rühren, Vanilleextrakt und Limettenschale hinzugeben.

2 Eischnee zur Eigelbcreme hinzufügen, gesiebtes Mehl und Backpulver dazugeben. Alles vorsichtig unterheben, sodass ein luftiger Biskuitteig entsteht. Diesen in der Springform für 25 Minuten backen, kurz in der Form abkühlen lassen. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und zweimal quer durchschneiden, sodass 3 gleich dicke Böden entstehen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring herumlegen.

3 Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Zitronensaft und Zitronenschale cremig rühren. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und etwas von der Joghurtcreme hineinmischen. Diese Mischung in die Joghurtcreme geben und Sahne unterheben.

4 Himbeeren waschen und trocknen, 150 g auf dem Tortenboden legen. Die Hälfte der Joghurtcreme zugeben und glatt streichen. Den zweiten Teigboden darauflegen, die restliche Creme verstreichen, dritten Boden darauflegen und für 3 Stunden kalt

LIMETTENTORTE STEP-BY-STEP

stellen. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Frischkäse und Lebensmittelfarbe hinzufügen, bis die Masse eine etwas festere Konsistenz ange-

nommen hat. Torte aus dem Tortenring lösen und rundum mit Puderzucker-Frischkäse-Mischung bestreichen. Mit restlichen Himbeeren dekorieren.



AMERICAN KEY LIME PIE

Zutaten für 12 Stücke

300 g Vollkornkekse
 220 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
 4 Eigelb
 800 g gesüßte Kondensmilch
 Etwas grüne Lebensmittelfarbe
 240 ml Limettensaft
 100 g Sahne
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Bio-Limettenschale zum Garnieren

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten. Die Vollkornkekse in einen Multizerkleinerer geben und fein zermahlen.

2 Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und danach mit den gemahlene Keksen vermischen. Diese Mischung als Pie-Boden und -rand vorsichtig in die Backform drücken und für 8 Minuten im Ofen backen.

3 Eigelb aufschlagen und so lange mit einem Handrührgerät rühren, bis dies schön schaumig und hellgelb ist. Die gesüßte Kondensmilch und die grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen und kräftig miteinander vermischen. Anschließend den Limettensaft unterrühren.

4 Diese Mischung auf den gebackenen Pie-Boden gleichmäßig verteilen und das Ganze für 25 Minuten erneut backen. Nach dem Backen die Pie auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

AMERICAN PIE STEP-BY-STEP



5 Für das Topping die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Diese Mischung auf der Mitte der fertigen Pie verteilen und mit der Limettenschale garnieren. Die American Key Lime Pie sofort servieren.

Rundum perfekt! Mit diesen Backhelfern werden Ihre Torten zum Highlight

**1 GESTREIFT**

Schürze mit verstellbarem Nackenband, Länge 105 cm (Linum, 3381002904)

2 BEHÜTET

Praktische Speisehaube, 35 cm Ø, aus Metall, verschiedene Farben (Homeware, 4901010002)

3 SERVIERT

Kuchenheber im 2er-Set mit Kuchenmesser, aus Edelstahl (WMF, 37311016)

4 PRÄSENTIERT

Tortenplatte, 10,6 cm Höhe, 35 cm Ø, aus Keramik, spülmaschinenfest (Asa Selection, 37030358)

5 GETEILT

Tortenteiler für 12-14 Stücke (Dr. Oetker, 44800320)

6 VERMESSEN

Messbecher aus Glas (WMF, 37318168)

7 GEBACKEN

Auflaufform, 26 cm Ø (Homeware, 36530122)

► Alle Artikel erhältlich in den XXXLutz-Filialen und unter www.xxxlutz.de



Besuchen Sie uns auch auf Facebook: facebook.com/XXXLutzDeutschland

UNSER PRAKTISCHER SAISONKALENDER

So verpassen Sie nie wieder die Saison Ihrer Gemüse-Lieblinge!

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Aubergine					✓	✓	✓	✓	✓			
Blumenkohl					✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Brokkoli						✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Chicorée			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Erbsen						✓	✓	✓				
Fenchel						✓	✓	✓	✓	✓		
Grüne Bohnen						✓	✓	✓	✓	✓		
Grünkohl	✓	✓								✓	✓	✓
Gurken					✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Kartoffeln						✓	✓	✓	✓	✓		
Kohlrabi					✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Kürbis								✓	✓	✓	✓	
Meerrettich										✓	✓	
Möhren						✓	✓	✓	✓	✓		
Porree	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓
Radieschen				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Rosenkohl	✓	✓								✓	✓	✓
Rote Bete							✓	✓	✓	✓	✓	
Rotkohl						✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Sellerie						✓	✓	✓	✓			
Spargel				✓	✓	✓						
Spinat			✓	✓	✓							
Tomaten							✓	✓	✓	✓	✓	
Zucchini						✓	✓	✓	✓	✓		



IMPRESSUM

Herausgeber XXXL Marketing GmbH, Mergentheimer Straße 59, 97084 Würzburg

Verlag falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 Nr. 1, 24143 Kiel
Verleger Kassian A. Goukassian (v.i.S.d.P.)
Redaktion Katrin Burmeister, Hannah Hold, Eric Kluge, Jenifer Wohlers

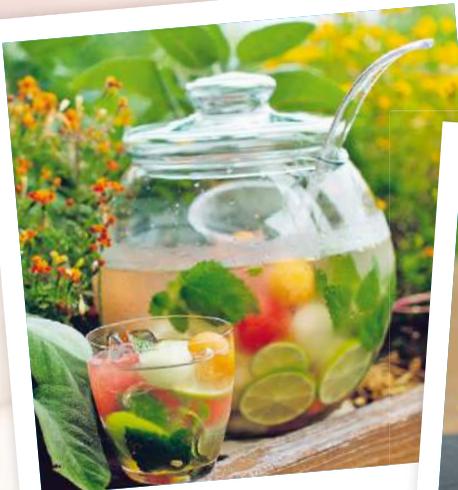
Koordination Saskia Edelhagen
Artdirection Bettina Kindler
Bildbearbeitung David Schmitz
Rezeptfotos Frauke Antholz, Tina Bumann, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Ira Leoni,

Nicky & Max Anzeigen Christian Queck
Schlusslektorat Dr. Tanja Lindauer
Produktionsmanagement/ Druck Westermann Druck GmbH, Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig

XXXL **L**ecker

JEDE WOCHE **NEU!**

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN REZEPT-VIDEOS **INSPIRIEREN!**



Melon infused Water



Sushi Burger



*Frozen Strawberry
Coco Cream*

Wie Sie diese und andere Leckereien im Handumdrehen selbst machen, erfahren Sie hier:



www.facebook.com/XXXLutzDeutschland



www.youtube.com/c/xxxlutzdeutschland



© XXXLutz Marken GmbH



BOSCH

Technik fürs Leben

Das Schwerste am Backen ist ab sofort die Wartezeit.

PerfectBake

Einfach zum perfekten Ergebnis. Mit den Sensor-Backöfen der neuen Serie 8 gelingt Ihnen jeder Kuchen. Der einzigartige PerfectBake Backsensor sorgt dafür. Erfahren Sie mehr dazu unter www.sensor-backen.de

