

Margot Van Assche

# Rose, Schwein & Feigenblatt

12 ungewöhnliche Zutaten

100 ausgefallene Rezepte

Fotos von Maryam Yeganehfar

**VERLAG ANTON PUSTET**



Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2016 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Fotos Seite 6, 7, 42, 43, 60, 88 rechts, 89, 112, 113 oben, 126 unten,  
127 oben, 150 unten, 151 unten, 174 unten, 188, 189 oben: Belle & Sass  
Alle anderen Fotos: Maryam Yeganehfar

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel  
Lektorat: Marlene Kühn  
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-0841-8

Auch als eBook (eInk ohne Illustrationen)  
mit 25 Bonus-Rezepten erhältlich:  
e-ISBN 978-3-7025-8032-2

4 3 2 1  
19 18 17 16

[www.pustet.at](http://www.pustet.at)

Die Inhalte dieses Buches wurden von Autor und Verlag sorgfältig  
erwogen und geprüft. Dennoch kann keine Garantie übernommen  
werden. Die Haftung der Autorin bzw. des Verlags für Personen-,  
Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.



# rose, schwein & feigenblatt

Margot Van Assche



12 ungewöhnliche Zutaten  
100 ausgefallene Rezepte

VERLAG ANTON PUSTET

Fotos von Maryam Yeganehfar



Holunderblüte 12



Maiwipfel 42



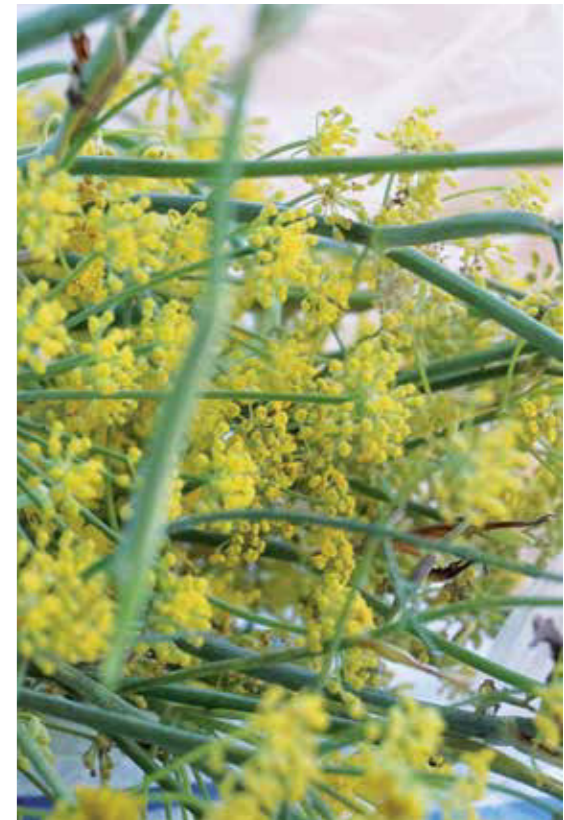
Feigenblatt 60



Liebstockl 88



Heu 112



Fenchelblüte 126

Vorweg 6

Essig ist nicht gleich Essig 8 Und Milch ist nicht gleich Milch 11

Rezeptregister 266 Abkürzungen und Mengenangaben 267

Index 268 Österreichisch-Deutsch 269 Bezugsquellen 270

150 Rose

174 Safran

188 Passionsfrucht

204 Chipotle

224 Yuzu

242 Tapioka



## Vorweg ...

... in aller Kürze etwas über dieses Buch.

Ich entdecke gerne Neues und liebe es, zu gestalten – Überraschendes, Köstliches, Schönes ... und teile das gerne mit anderen.

Auf die speziellen Zutaten in diesem Buch hat mich meine Vorliebe für Unübliches gebracht. Es sind durchwegs Aromen, die nicht, selten oder nur in einem bestimmten Kontext in der Küche zu finden sind. Sie alle haben Charakter und eine spezielle Magie. Diese Magie fange ich ein, setze sie ins rechte Licht und verbinde sie so mit anderen Zutaten, dass das Aroma deutlich der Hauptdarsteller bleibt. Besondere Freude habe ich an Gegensätzen, an den kleinen Ausbrüchen aus dem Vertrauten und Gewohnten – an den blitzartigen Wendungen, den verwegenen Ausreißern, den unvermuteten Eingebungen. Und am Zurückkehren zum Butterbrot.

### Mein Küchenmanifest

Kochen ist lustvoll und gefühlvoll  
Kochen ist spannend und entspannend  
Kochen ist Abenteuer und Vertrautheit  
Kochen ist Phantasie und Erinnerung  
Kochen ist Spielen und Erschaffen  
Kochen ist Geschichten erfinden und Geschichten erzählen  
Kochen ist Freude und Herausforderung  
Kochen ist eine Reise und ist Heimkommen

### The Five-Ladies-Tasteclub

Gleich zu Beginn meines Buchprojektes hatte ich die Idee, eine Verkostungsgruppe ins Leben zu rufen. Ich wollte ein paar hingebungsvolle Esserinnen mit feinem Gaumen versammeln, um meine Erfindungen zu testen.

Meine Idee wurde von vier Freundinnen, darunter auch der Fotografin dieses Buches, begeistert aufgenommen.

Über mehr als drei Jahre hinweg haben wir uns regelmäßig getroffen, um gemeinsam zu verkosten, was ich mir ausgedacht und gekocht hatte, um zu analysieren und zu optimieren. Ich kann nur sagen, es war eine ungeahnte Freude.

An solchen Abenden trudeln nach und nach alle ein, eine Flasche Sauvignon blanc wartet schon, das noch warme, knusprige Brot wird geschnitten und die Gläser gefüllt. Ein Topf mit Holunderbutter-schmalz steht schon bereit. Wir plaudern, wir lachen, wir prostern einander zu und streichen hungrig und neugierig das duftende Schmalz auf das warme Brot. Köstlich!

Alle setzen sich an den Tisch und sind gespannt – was gibt es heute? Ich bringe Teller und Schüsseln, dazu Kostlöffel, Gewürze, Zutaten –

und dann geht es los: „Mmmmm ... ziemlich gut ... was hast du da genau drin? ... da fehlt noch irgendwas ... ich würde mehr Säure dazugeben ... Limette? ... nein, besser Essig ... ja, genau ... braucht mehr Salz ... könnte man vielleicht auch mit Feigenblattöl versuchen, hast du welches? ... hm, die Beilage lenkt eigentlich ab ... ich hätte auch ein Bohnenpüree, kosten wir das einmal dazu ... Ich werfe wieder die Pfannen an, krame im Kühlschrank, probiere, optimiere, serviere ... ja! Genau das ist es jetzt. Ganz einfach.

Das Schönste ist, dass wir einander sofort verstehen. Wir können die Ideen der anderen leicht nachvollziehen, sie aufgreifen, weiterspinnen, umsetzen und am Ende zu einem stimmigen Ergebnis kommen.

### Wir – das sind:

Monika, Karmen, Gerti, Maryam und Margot. Zusammen sind wir spontan und genießerisch, fein und präzise, bedachtsam und unbestechlich, differenziert und ideenreich, begeistert und wagemutig ...

Ich danke Euch allen von ganzem Herzen!



# Gebräutes Holunderbutterschmalz

Ob aromatisiert als Gewürzbutter eingesetzt oder einfach nur natur, Butterschmalz ist aus meiner Küche nicht mehr wegzudenken. Durch langsames Kochen wird der Eiweißanteil der Butter vom Fett getrennt, so bleibt nach sorgfältigem Filtrieren ein köstlich schmeckendes Butterfett übrig, das außerdem milcheiweiß- und laktosefrei ist. Wenn man möchte, kann man durch Zusatz von 3 bis 4 EL Olivenöl das Butterschmalz etwas streichfähiger machen. Sollte keine Sauerrahmbutter zur Hand sein, nehmen Sie einfach Süßrahmbutter.

## ZUTATEN

500 g Sauerrahmbutter  
oder Süßrahmbutter  
¼ TL Salz

etwa 10 Holunderblütendolden

## Sie sollten sich vor der Zubereitung einige Dinge bereitstellen:

- › zwei Kochtöpfe, am besten Stielkasserolen, mit mindestens 500 ml Fassungsvermögen
- › mehrere saubere Schraubdeckelgläser zum Abfüllen, Mokkatassen oder Eiswürfelbehälter zum Einfrieren (für ungefähr 500 ml)
- › ein nicht zu kleines Teesieb
- › vier große, auseinander-geschnittene Papierteefilter, sodass man sie flach ausbreiten und jeweils zwei davon übereinander in das Sieb legen kann

## ZUBEREITUNG

**Grundzubereitung:** Butter in einer Kasserole schmelzen und langsam bei geringer Hitze etwa 30 Minuten sanft köcheln lassen. Das erfordert etwas Geduld, aber bei zu hoher Hitze verbrennt die Butter schnell und wird bitter. Bei Spritzgefahr einen Deckel auflegen. Der entstehende Schaum muss nicht abgeschöpft werden, er trägt zum Geschmack bei. Sobald die Butter beginnt, eine goldbraune Farbe anzunehmen und zu duften, ziehen Sie den Topf von der Herdplatte. Jetzt muss es schnell gehen, im heißen Topf bräunt die Butter leicht nach! Die Butter vorsichtig nach und nach durch das durch das mit Filterpapier ausgelegte Sieb in den zweiten Kochtopf gießen oder schöpfen. Eventuell müssen Sie zwischendurch das Filterpapier auswechseln. Wenn Sie reines Butterschmalz ohne Aromen herstellen, können Sie dieses direkt in die vorbereiteten Gläser abseihen. Nicht am Bodensatz kratzen, dieser bleibt im Topf und wird entsorgt.

**Weiterverarbeitung zum Holunderbutterschmalz:** Salz hinzufügen und Holunderblüten kopfüber in das noch heiße, durchgeseigte Butterschmalz stellen. Die Stiele sollten oben herausragen, die Blüten vollständig vom Fett bedeckt sein, damit sie nicht braun werden. 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Nochmals etwas erwärmen, bis das Schmalz wieder dünnflüssiger wird, die Blüten herausnehmen und in einem Sieb langsam abtropfen lassen. Vorsichtig ausdrücken. Wenn Sie das Butterschmalz bald verwenden wollen, in Gläser abfüllen.

**Einfrieren:** Beim Einfrieren verliert das Butterschmalz weniger Qualität, als wenn es sehr lange im Kühlschrank steht. Portionieren können Sie das Schmalz in Mokkatassen oder Eiswürfelbehältern. Das festgewordene Butterschmalz lässt sich ablösen, indem man den Behälter kurz in heißes Wasser taucht, die Stücke sofort herausstürzt und diese in Tiefkühlbeutel umfüllt.

**Die Blüten werden getrennt eingefroren:** Nachdem die Blüten abgetropft sind, am besten auf einem mit Backpapier belegten Blech vorfrieren. In flache Boxen, Schraubdeckelgläser oder Becher verpacken und einfrieren, so können Sie später beliebig viele Blüten einzeln herausnehmen. Für die weitere Verwendung wird zuerst das Butterschmalz in einem Topf erhitzt und die Blüten schließlich darin knusprig gebacken. Blüten herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Holunderbutterschmalz schmeckt wunderbar auf einem Stück knusprig getoastetem Weißbrot, mit gebackenen Blüten zu weißem Fisch oder Jakobsmuscheln, im Püree, zu jungen Erbsen, Pasta, Risotto oder über Basmatireis.



## Feigenblattessig

Dieser Essig verleiht mit seinem charakteristischen Aroma vielen Gerichten eine elegante Note. Am effektivsten wird er mit Feigenblattöl kombiniert.

### ZUTATEN

- 500 ml Condimento Balsamico bianco
- 5 Feigenblätter, mittelgroß (gerne auch mehr)

### ZUBEREITUNG

Die Blätter klein schneiden und mit dem Essig in ein Schraubdeckelglas füllen. Einige Tage ziehen lassen und dann in eine Flasche abseihen. Wichtig: Der Geschmack entfaltet sich nur in einem sehr milden, zarten Essig. Ich verwende daher Balsamico bianco. Wenn der Essig zu scharf ist, verdünnen Sie ihn vorher ein wenig mit Wasser, Apfel- oder Traubensaft.

Es geht allerdings auch schneller: Bereits nach ein paar Stunden kann man das Feigenblattaroma herausschmecken. Sie können in Ihrem Feriendomizil im Süden also am ersten Tag Feigenblattessig ansetzen und diesen schon am zweiten Tag verwenden!

## Feigenblattöl

Dieses Öl war mein erster Versuch, den Feigenblättern ihr Aroma zu entlocken und gleich ein Erfolg. Doch ich musste auch erkennen: Es gibt Bäume, deren Blätter bitter sein können, deswegen sollte man wirklich immer beim Sammeln kosten. Außerdem verliert das Feigenblattöl nach einiger Zeit an Aroma und sollte nicht länger als 2 bis 3 Wochen aufbewahrt werden. Viel empfehlenswerter ist es, Blätter einzufrieren und immer wieder frisches Öl herzustellen!

### ZUTATEN

- 500 ml Olivenöl, extra vergine „delicato“ (mehr zum Thema Olivenöl S. 10)
- 5 Feigenblätter, mittelgroß

### ZUBEREITUNG

Die gewaschenen, gut abgetrockneten Blätter klein schneiden. Das Öl in einen Kochtopf geben und langsam auf etwa 50 °C erwärmen (auf keinen Fall heißer werden lassen!). Die Blätter dazugeben und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Erneut etwas erwärmen, damit das Öl dünnflüssiger wird, durch ein feines Sieb abseihen und in eine dunkle Flasche füllen. Dabei die Blätter nicht ausdrücken, sondern nur geduldig abtropfen lassen. Die Blätter können auch weiterverwendet werden, zum Beispiel um eine Wachtel oder ein Huhn damit zu füllen.

Alternativ kann Traubenkernöl oder Rapsöl in guter Qualität (kaltgepresst) verwendet werden. Wichtig ist nur, dass das Öl selbst keinen zu starken Eigengeschmack besitzt. Ich bevorzuge meist Olivenöl, wobei auch hier darauf geachtet werden muss, dass es relativ wenig Bitterstoffe und Schärfe besitzt. Diese Olivenöle werden als „delicato“ bezeichnet. Für Blätter aus dem Tiefkühler gilt die gleiche Zubereitungsweise. Man kann das Öl auch einige Tage länger stehen lassen, bevor man es abgießt.



# Schlosserbuben mit Chipotlezucker

Warum die gebackenen Pflaumen Schlosserbuben heißen, konnte ich bislang nicht herausfinden. Das rauchige Aroma des Chipotlezuckers passt allerdings in jedem Fall sehr gut zur Fruchtigkeit dieses warmen Desserts.

## ZUTATEN

16 Dörrpflaumen ohne Kern  
250 ml Apfelsaft

80 g Mehl  
1 Ei  
100 ml Milch

1 EL Maisstärke  
½ EL Pimentón

Fett zum Ausbacken

Chipotlezucker (S. 206)

## ZUBEREITUNG

Die Dörrpflaumen entweder über Nacht im Apfelsaft einweichen oder kurz mit heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen.

Aus Mehl, Ei und Milch einen Teig rühren, ca. 30 Minuten rasten lassen. Fett auf 180 °C erhitzen, bei der Holzstäbchenprobe sollten kleine Bläschen aufsteigen.

Pflaumen in mit Pimentón gemischter Maisstärke wälzen, in den Teig tauchen und im Fett ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Chipotlezucker bestreut servieren.



Möchte man die Pflaumen füllen, eignen sich hierzu Walnüsse sehr gut. Für eine allergenfreie Variante lässt sich die Milch einfach durch Kokos-, Mandel- oder Reismilch ersetzen, das Mehl durch glutenfreies oder auch Reismehl.



# Rezeptregister

**M** = milchfrei **G** = glutenfrei **m** = Milchprodukte einfach zu ersetzen **g** = glutenhaltige Produkte einfach zu ersetzen

## BASICS

Chipotlehonig.....	206	<b>M G</b>
Chipotlezucker.....	206	<b>M G</b>
Chipotlesauce.....	208	<b>M G</b>
Feigenblattessig.....	64	<b>M G</b>
Feigenblattöl.....	64	<b>M G</b>
Feigenblattsirup.....	66	<b>M G</b>
Feigenblattlikör.....	66	<b>M G</b>
Gebräutes Feigenblatt-Butterschmalz.....	62	<b>M G</b>
Gebräutes Holunderbutterschmalz.....	14	<b>M G</b>
Heuhonig.....	114	<b>M G</b>
Heusalz.....	114	<b>M G</b>
Holunderblütenessig.....	16	<b>M G</b>
Holunderblütensirup.....	18	<b>M G</b>
Holunder-Grundmischung für Kuchen & Co.....	18	<b>M G</b>
Passionsfruchtchutney.....	190	<b>M G</b>
Rosengewürz.....	152	<b>M G</b>

## B

Belugalinsenhummus.....		
mit knusprigem Schweinebauch.....	128	<b>M G</b>
Boudin frites mit Holunder-Apfelmus.....	34	
Bresaolaröllchen mit frischem Ziegenkäse, Spinat und Liebstöckl.....	90	<b>G</b>
Brettljause mit Schweinebraten und Rosenblüte.....	162	<b>M G</b>
Brie im Heu.....	122	<b>G</b>
Brokkolisalat mit Maiwipfeln und Hanfsamen.....	44	<b>M G</b>
Brownies mit Chipotle-Kaffee-Sirup.....	220	<b>m G</b>
Buttergurken.....	144	<b>m G</b>

## C

Calamari mit Passionsfrucht-Tapioka-Fülle.....	250	<b>M G</b>
<i>Cantuccini mit Fenchelblüte</i> .....	148	<b>m g</b>
Cheesecake mit Holunder und Melisse.....	40	<b>g</b>
Chicorée-Apfel-Suppe mit Holunderbutter.....	30	<b>M G</b>
<i>Chipotle-Kaffee-Sirup</i> .....	220	<b>M G</b>
<i>Chipotlemayo</i> .....	212	<b>M G</b>
Chipotle Tapioka, grünes Radieschenpesto und Räucherforelle.....	248	<b>M G</b>
<i>Croustillants</i> .....	240	<b>m g</b>

## D

Dolmades mit Lamm-Pignoli-Fülle und Basmati.....	80	<b>M g</b>
Dukkah mit Holunderblüten.....	22	<b>M G</b>

## E

Eclairs mit Sardine und Ponzuglasur.....	232	<b>m g</b>
Eine Art Waldorf mit Haselnüssen, Trauben und Linsen.....	92	<b>M G</b>
Eisbergsalat mit Wassermelone und Feigenblatt dip.....	68	<b>M G</b>
Eistich mit Heusalz.....	116	<b>M G</b>
<i>Eingelegte Orangen</i> .....	186	<b>M G</b>
Ente im Rosenfond mit Pistaziencouscous und gebratener Birne.....	164	<b>m g</b>

## F

<i>Feigenblatt dip</i> .....	68	<b>M G</b>
<i>Feigenblattgelee</i> .....	72	<b>M G</b>
<i>Feigenblattmayonnaise</i> .....	244	<b>M G</b>
Feigenclafoutis mit Feigenblattsirup.....	86	<b>M G</b>
<i>Fenchelblütentsatsiki</i> .....	142	<b>M G</b>
<i>Fenchel-Birnen-Kompott</i> .....	148	<b>M G</b>
Fenchelsalat mit Yuzugelee.....	226	<b>M G</b>
Financiers à la Yuzu.....	238	

Fischszegediner.....	214	<b>M G</b>
Fisolen mit Pilzcrumble und Fenchelblüte.....	132	<b>M G</b>
Frischer Ziegenkäse mit Fenchelblüte und Ingwerbirne.....	146	<b>G</b>
Frühlingssalat mit Buttermandeln.....	24	<b>m G</b>

## G

Gänsebrust mit Maronigremolata und Süßkartoffelwedges.....	216	<b>M G</b>
Gebackene Stampfkartoffeln.....	218	<b>m G</b>
Gebeizte Makrele mit Radieschen-Maiwipfel-Salsa.....	50	<b>M G</b>
<i>Gebratene Birne</i> .....	164	
<i>Geröstete Tomaten</i> .....	70	
<i>Grießknödel</i> .....	36	
<i>Grünes Radieschenpesto</i> .....	248	<b>M G</b>

## H

Halvas mit Safran und eingelegten Orangen.....	186	<b>m</b>
Heidelbeerknödel im Heu.....	124	
Heilbutt mit Yuzu-Miso-Buttersauce.....	234	<b>m G</b>
<i>Holunder-Apfelmus</i> .....	34	<b>M G</b>
Holundergebeizter Saibling.....	26	<b>M G</b>
Holunderkuchen mit Guss.....	38	<b>m g</b>
<i>Holundervinaigrette</i> .....	28	<b>M G</b>
Hühnerleberterrine mit Estragon und Feigenblattgelee.....	72	<b>m G</b>

## I

<i>Ingwerbirne</i> .....	146	<b>m G</b>
--------------------------	-----	------------

## J

Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht-Guacamole.....	196	<b>M G</b>
<i>Jalapeño-Cornbread</i> .....	54	<b>m g</b>
Joghurt mit Maiwipfeln, Tapioka und Honig.....	264	<b>m G</b>

## K

Kabeljau mit Speckcrumble und Kapern-Liebstöckl-Salat.....	104	<b>M G</b>
Kalb im Heu mit Risibisi.....	120	<b>M G</b>
Kalbskotelett mit Yuzu-Mandel-Sauce und Romanesco.....	236	<b>M g</b>
Kalbspariser mit Limette und Buttergurken.....	144	<b>m g</b>
<i>Kapern-Liebstöckl-Salat</i> .....	104	<b>M G</b>
Karotten mit Passionsfrucht und geröstetem Mohn.....	192	<b>M G</b>
Karotte und Spargel mit Holunderbutter.....	32	<b>m G</b>
<i>Kartoffelbuchteln</i> .....	166	<b>m g</b>
Kleiner Fischbauernschmaus.....	198	<b>g</b>
Knuspriges Safranhuhn mit Risoni.....	182	<b>m g</b>
Kohlrabiparcaccio mit Maiwipfeln.....	46	<b>M G</b>
<i>Kohlrabislaw</i> .....	200	<b>M G</b>
Kohlrabisuppe mit Tapioka und Holunder.....	246	<b>M G</b>
Konfierte Datteltomaten.....	138	<b>M G</b>

## L

Lammkebab mit Fenchelblütentsatsiki.....	142	<b>m G</b>
Lammshulter mit weißem Bohnenpüree.....	78	<b>M G</b>
Lammstelzen mit Safranfenchel und konfierten Tomaten.....	184	<b>m G</b>
<i>Liebstöckl-Chimichurri</i> .....	106	<b>M G</b>
Liebstöckldunstkoch.....	110	<b>m g</b>
Liebstöcklgnocchi.....	96	<b>m g</b>
Liebstöcklparfait mit grünem Apfel und Olivenöl.....	108	<b>G</b>
<i>Liebstöcklrahm</i> .....	98	<b>m G</b>
Linguine mit Eierschwammerln und Liebstöckl alla carbonara.....	102	<b>m g</b>

## M

Maibockragout mit Rote-Rüben-Holunder-Marmelade und Grießknödeln.....	36	<b>m</b>
<i>Maiwipfelgremolata</i> .....	54	<b>M G</b>

<i>Maiwipfelgribiche</i> .....	48	<b>M G</b>
Maiwipfel-Pizzette.....	56	<b>g</b>
Maiwipfeltiramisu.....	58	<b>g</b>
Maiwipfel-Weihnachtskekse.....	56	<b>m g</b>
Mandelmilchreis mit Rosenkaramell.....	170	<b>M G</b>
Marinierte Sellerie mit knusprigen Kapern.....	228	<b>M g</b>
<i>Maronigremolata</i> .....	216	<b>M G</b>

## N

Nockerln mit Salsiccia und Fenchel.....	140	<b>M</b>
---	-----	----------

## O

Oktopustempura mit Chipotle mayo.....	212	<b>M g</b>
Onigiri mit Safran und Shrimps.....	178	<b>M G</b>
Ossobuco mit Maiwipfelgremolata und Jalapeño-Cornbread.....	54	<b>m g</b>

## P

Panzanella mit Kürbis und Thymian.....	210	<b>M g</b>
Pappardelle mit Fenchelblüte und Merluza.....	134	<b>m g</b>
<i>Passionsfrucht-Guacamole</i> .....	196	<b>M G</b>
Passionsfruchttarte.....	202	<b>m g</b>
Pfeffrige Krautfleckerln mit Liebstöcklrahm.....	98	<b>m g</b>
<i>Pilzcrumble</i> .....	132	<b>M G</b>
<i>Pistaziencouscous</i> .....	164	<b>M g</b>
Polenta mit Lardo und Rosengewürz.....	158	<b>m G</b>
<i>Ponzuglasur</i> .....	232	<b>M G</b>
Potato Sour mit Wasabi und Calamaretti.....	100	<b>M G</b>
Pulled-Chicken-Sandwich mit Safranmayo.....	176	<b>g</b>
Pulled Pork mit Passionsfruchtchutney, Socca und Kohlrabislaw.....	200	<b>M G</b>

## R

Radieschen-Holunder-Quickpickles.....	20	<b>M G</b>
<i>Radieschen-Maiwipfel-Salsa</i> .....	50	<b>M G</b>
Ricottatörtchen mit gerösteten Tomaten.....	70	<b>G</b>
<i>Risibisi</i> .....	120	<b>m g</b>
Roquefort-Terrine mit Senffeigen.....	82	<b>G</b>
<i>Rosenkaramell</i> .....	170	<b>M G</b>
Rosenshrub.....	154	<b>M G</b>
Rosenpfirsiche – mit oder ohne Gruyère.....	168	<b>M G</b>
<i>Rosenrahm</i> .....	256	<b>m G</b>
Rosen-Rüben-Pickles.....	156	<b>M G</b>
Rosentörtchen.....	172	
<i>Rote-Rüben-Holunder-Marmelade</i> .....	36	<b>M G</b>

## S

<i>Safranfenchel</i> .....	184	<b>m G</b>
Safran-Kartoffel-Suppe mit Minze und Berberitze.....	180	<b>M G</b>
<i>Safranmayo</i> .....	176	<b>M G</b>

Safrantapioka mit Vanilleobers.....	260	<b>G</b>
Saibling im Salzbett mit Maiwipfelbutter.....	52	<b>m G</b>
Salsiccia.....	136	<b>M G</b>
Salziger Liebstöcklkuchen.....	94	<b>M g</b>
Sauerkraut Pasi6n mit Grammeln.....	194	<b>M G</b>
Schlosserbuben mit Chipotlezucker.....	222	<b>m g</b>
Schweinebraten mit Rose, Bier und und Kartoffelbuchteln.....	166	<b>m g</b>
Semmel mit Feigenblattmayonnaise und Tapioka.....	244	<b>m g</b>
<i>Senffeigen</i> .....	82	<b>M G</b>
Shortribs mit gebackenen Stampfkartoffeln.....	218	<b>m G</b>
Sobanudeln mit Pilzen und Feigenblattöl.....	74	<b>M G</b>
<i>Socca</i> .....	200	<b>M G</b>
Souvlaki mit Liebstöckl-Chimichurri.....	106	<b>m g</b>
<i>Speckcrumble</i> .....	104	<b>M G</b>
Stanitzel mit Zimtobern und Zucchini im Sirup.....	84	<b>g</b>
Steinpilztapioka mit Fenchelblütenöl.....	252	<b>M G</b>
<i>Süßkartoffelwedges</i> .....	216	<b>M G</b>

## T

Taboulé mit Quinoa und Tomaten-Fenchelblüten-Emulsion.....	130	<b>M G</b>
Tajine mit Rosenblüte und Angler.....	160	<b>m G</b>
Tapiokablinis mit Rosenrahm.....	256	<b>m g</b>
Tapiokabratwurst mit Liebstöckl.....	254	<b>M G</b>
Thai-Bratwurstsalat mit knusprigem Reis, Koriander und Holundervinaigrette.....	28	<b>M G</b>
<i>Tomaten-Fenchelblüten-Emulsion</i> .....	130	<b>M G</b>
Tokio-Ei.....	230	<b>M G</b>
Tortilla tapioka mit Heusalz.....	258	<b>M G</b>

## V

<i>Vanilleobers</i> .....	260	<b>G</b>
---------------------------	-----	----------

## W

Wan Tan mit Auberginen und Feigen.....	76	<b>M</b>
<i>Weißes Bohnenpüree</i> .....	78	<b>G</b>
Wurzeln und Kartoffeln im Heu.....	118	<b>M G</b>

## Y

Yuzu-Crème-brûlée mit Karotte und Tapioka.....	262	<b>M G</b>
<i>Yuzugelee</i> .....	226	<b>M G</b>
Yuzu-Jalapeño-Sorbet mit Croustillants.....	240	<b>m g</b>
<i>Yuzu-Mandel-Sauce</i> .....	236	<b>M g</b>
<i>Yuzu-Miso-Buttersauce</i> .....	234	<b>m G</b>

## Z

Zabaglione mit Fenchel-Birnen-Kompott und Cantuccini mit Fenchelblüte.....	148	<b>m g</b>
<i>Zimtobern</i> .....	84	<b>G</b>
<i>Zucchini im Sirup</i> .....	84	<b>M G</b>

# Abkürzungen und Mengenangaben

**Die meisten Rezepte sind, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet.**

Persönlich arbeite ich am liebsten mit Augenmaß; ansonsten verwende ich Löffel- und Tassenmaß. Nur wenn es unbedingt sein muss, nehme ich meine Küchenwaage, die immer griffbereit ist.

**EL** = Esslöffel = 15 ml

**TL** = Teelöffel = 5 ml

**Msp.** = Messerspitze

**Tasse** = 250 ml

**Prise** = die Menge, die man mit drei Fingern nehmen kann

**Handvoll** = was eine durchschnittliche Frauenhand aufnehmen kann

**Spritzer** (meist für Zitrone gebraucht) = eine halbierte Zitrone einmal leicht zusammendrücken. Bei Essig bedeutet das etwa die gleiche Menge (etwa ½ TL = 2 ½ ml).

**Schuss** (meist für Alkohol, Essig oder Öl gebraucht) = die Flasche einmal kurz kippen. Deutlich mehr als ein Spritzer.

Meist sind Volumenmaße für die Zutat im Ganzen gemeint. Wenn sie für die bereits zerkleinerte Zutat (gehackt, gemahlen, etc.) gedacht sind, wird dies extra erwähnt.



## Index

**A**

Aceto Balsamico	254
Ahornsirup	84, 110, 114, 154, 160, 170, 186, 192f, 202, 210f, 256, 260
<i>al dente</i>	102, 134, 242
<i>alla carbonara</i>	89, 102
Amaranth	11
Ancho-Chilis	208
Angler	151, 160
→ Seeteufel	
Apfelminze	180
Aubergine	61, 76, 206, 248
Avocado	28, 68, 130, 178, 196

**B**

Balsamico bianco	
→ Condimento Balsamico bianco	
Basilikum	70, 210
Basmati	61, 80
Belugalinsen	128
Berberitze	175, 180
<i>blanchieren</i>	72, 82, 92, 230, 246
Blutwurst	8, 34, 250
Bohnen	78, 210, 242
→ Cannellini-Bohnen	
Boudin	13, 34
→ Blutwurst	
Bouillabaisse	174
Bresaola	90, 192
Brettljause	104, 151, 156, 162, 166
Brot	6, 11, 20f, 72, 80, 94, 113, 122, 132, 142, 162, 166, 196, 200, 210, 228
Buchweizen	11, 74
Burrata	13
Butterschmalz	9, 11ff, 30, 34f, 54, 61f, 72, 80, 98, 102f, 113, 120, 128, 138, 144, 151, 158, 164, 176, 180, 186, 198, 234f, 254f, 260

**C**

Calamaretti	88f, 100, 226
Calamari	243, 250
Cannellini-Bohnen	78
Cantuccini	84, 127, 148
Carpaccio	13, 16, 43, 46, 72, 246
Cashewnüsse	22, 206, 226
Cayennepfeffer	160
Ceviche	13, 156
Chicorée	13, 30, 92
Chili	10, 28, 54, 106, 136, 140, 190, 200, 208, 224, 228, 236, 250
→ Ancho-Chilis	
→ Chipotle	
→ <i>in Adobo</i>	
→ Jalapeño	
Chimichurri	89, 106
Chipotle	5, 204ff, 208ff, 248
–sauce	208, 216f, 266
Chutney	154, 188ff, 196, 200
Cognac	72, 82
Cointreau	38
Condimento Balsamico bianco	10, 13, 16, 20, 44, 48f, 64, 72, 76, 92, 100, 104, 128f, 154f, 186, 190, 210, 230
→ Balsamico bianco	
Cornichons	48
Cranberries	44, 148, 180

Cream Sherry	186
Crème-brûlée	243, 262
Crème fraîche	11, 212
Crostini	20, 68
Croustillant	225, 240

**D**

Datteln	194
<i>delicato</i>	64
→ Olivenöl	
Dijonsenf	48
Dolmades	61, 80
Drinking Vinegar	154
→ Shrub	
→ Fruchtshrub	
Dukkah	13, 16, 22

**E**

Eclairs	225, 232
Eierschwammerl	102
Einkorn	9
Eistich	113, 116
Emulsion	130
Erdnüsse	28, 50
Estragon	61, 70f, 176, 254

**F**

Farfalle	134
Feigenblatt	1, 4, 60, 72
–essig	64, 68f, 74, 82, 154, 244
–öl	6, 61f, 64, 68, 70, 74, 78, 244
–sirup	61, 66f, 82ff, 89
Feigenminze	70, 180
Fenchel	10, 126f, 130, 138f, 148, 184, 226
–blüte	5, 46, 126ff, 130ff, 252
Fingerfood	32, 158, 178, 232, 258
Fischsauce	28
Fisolen	127, 132
<i>flambieren</i>	72
Fleckerln	98
Fleur de Sel	9, 22, 26, 32, 118, 152, 236, 246
Fruchtshrub	154
→ Drinking Vinegar	
→ Shrub	

**G**

Getreide	8f, 11
Gewürznelken	160
Ghee	9, 11
Giersch	24
Gnocchi	36, 96, 216
Gouda	168
Grammeln	189, 194
Grammelschmalz	214
Gremolata	54, 180, 205, 216
Gruyère	151, 168
Guacamole	189, 196
Gyoza	76

**H**

Hafer	11
Halvas	175, 186
Hanf Samen	43f
Haselnüsse	22, 92, 194
Haselnussöl	92, 194
Heilbutt	225, 234

Heu	5, 8, 112ff, 116ff
–honig	113f, 124
–salz	113f, 116, 243, 258
Hoisinsauce	200
Holunder	4, 12f, 16ff, 24, 28, 34f, 40, 46, 246
–blüte	12ff, 16ff, 34f, 40, 46, 246
–butterschmalz	6, 13f, 22ff, 30ff, 40, 46
–essig	13, 16, 24, 28, 34f, 44f, 154
–sirup	13, 20, 26f, 34ff
Honig	56, 113f, 148, 172, 205f, 238, 243, 264

**I**

<i>in Adobo</i>	204f, 208, 212
→ Chipotle	
Ingwer	18, 28, 38, 127, 146, 160, 200, 230

**J**

Jakobsmuscheln	14, 189, 196
Jalapeño	43, 54, 106, 224f, 236, 240
→ Chili	

**K**

Kabeljau	89, 104, 134
→ Skrei (Winterkabeljau)	
Kaffirlimettenblätter	28
Kampotpfeffer	9
Kapern	48, 89, 104, 178, 225, 228
<i>karamellisieren</i>	76, 98, 132, 166, 176, 262
Kichererbsen	11, 22
Kirschclafoutis	86
Kohlrabislaw	189, 200
Kokos	11, 222
–chips	152
–milch	9, 11, 54, 86, 170, 242, 260, 262
<i>konfieren</i>	138
Koriander	10, 13, 22, 28, 176, 214, 232, 254
Kren	100, 156, 218, 244
Kreuzkümmel	10, 22, 208
Kuchenmischung	13, 18, 38, 40
Kurkuma	134

**L**

Laktose	8f
→ Milchzucker	
Lardo	151, 158
Lemon Curd	38
Liebstöckl	5, 46, 88ff, 90ff, 243, 254
–sirup	89
Limette	6, 26f, 58, 100, 108, 144, 190, 200f, 206, 220, 224f, 250, 256
Limoncello	26, 38
Linguine	89, 102
Lorbeer	136, 212
Löwenzahn	9, 24, 230f

**M**

Macadamia	22
Maiswaffeln	104
Maiwipfel	4, 42ff, 46ff, 264
Maldon Salt	9, 22, 32, 46, 114, 152
Manchego	168
Mandarinenöl	216
Mandelmilch	11, 170, 260
Mandeln	9, 24, 110, 148, 170, 202, 206, 236f
Margarine	11
Marsala	168, 186

Mascarpone	58, 168
Mayonnaise	13, 92, 176, 204, 212, 242f
Merluza	127, 134
Milchweiß	8, 14
Milchzucker	9
→ Laktose	
Minze	70, 175, 180
Mirin	224, 232f
Mozzarella	56
Muskatnuss	36, 72, 160, 166, 218

**N**

Natron	44, 54, 92, 132, 212, 230, 246
Noilly Prat	54, 134, 168, 184

**O**

Oktopus	212f
Olivenöl	8ff, 14, 20f, 28, 36, 44ff, 62f, 70, 78, 89f, 94, 98f, 104ff, 116, 128ff, 160, 166, 176, 182ff, 192, 196, 200, 208f, 214ff, 228ff, 244, 248ff, 258
Onigiri	175, 178, 230
Orecchiette	134
Ossobuco	43, 54
Ouzo	132f, 148

**P**

Paella	174
Palmfett	10, 34, 144, 212
Pappardelle	127, 134
Parfait	108
Parmaschinken	192
Parmesan	20, 90, 96, 102
Passionsfrucht	4, 188ff, 192ff, 243, 250
Pastis	134, 148
Pecorino	96, 168
Pesto	13, 20, 44, 243, 248
Pickles	16, 20, 150f, 156
Pignoli	61, 80
Piment	10, 186, 200, 208
Pimentón	204ff, 208ff, 214, 218ff, 248
Pinienkerne	54, 80, 182
Pizzette	43, 56
Polentagrieß	54, 96, 151, 158, 166, 216
Portulak	104
Portwein	36, 82, 164
Pot-au-feu	48
Pulled Pork	189, 200

**Q**

Quickpickles	13, 20
Quinoa	9, 11, 127, 130, 164

**R**

Radicchio	92, 200
-----------	---------

Biskotten	Löffelbiskuit
Eidotter	Eigelb
Eierschwammerl	Pfifferlinge
Eiklar	Eiweiß
Faschiertes	Hackfleisch
Fisolen	Grüne Bohnen
Fleckerl	kleine rautenförmige Nudeln
Fleischhauer	Metzger

Rapsöl	64, 212
Ras el Hanout	160
Ravioli	76
<i>reduzieren</i>	70f, 134, 144, 154, 176, 232, 254
Reis	11, 13, 28, 50, 120, 160, 166f, 178, 250
–essig	178, 230
–milch	9, 170, 222, 260
–papierblätter	48, 254
–waffeln	132
Ricotta	70, 192
Risoni	175, 182
Risotto	10, 14, 62, 150, 212, 242
Roquefort	61, 82
Rose(n)	1, 4, 151f, 164f
–blüten	150f, 154f, 160ff, 256
–gewürz	46, 151f, 156f, 162ff, 256
Rucola	24, 90, 182, 210f, 216, 230f, 248

**S**

Safran	4, 160, 174ff, 178ff, 212, 260
Safranwasser	175, 260
Safranzucker	175
Saibling	13, 26, 43, 52, 198, 248
Salsa	43, 50
Salsiccia	28, 126f, 136, 140
Salzkapern	104, 228
Sauce gribiche	48
Sauce Hollandaise	13, 234
Sauerrahm	11, 98, 142f, 156, 214, 256
Schafgarbe	24, 232
Schlagobers	11, 86, 108f, 172, 186, 198, 202, 260
Schwarzkohl	92, 194, 210, 230
Seeteufel	160
→ Angler	
Senfeigen	61, 82
Sesam	9, 22, 76, 186
Shortbread	84
Shortribs	205, 218
Shrub	151, 154
→ Drinking Vinegar	
→ Fruchtshrub	
Sirup	12f, 16, 20, 26, 34f, 42, 58, 61, 66, 72, 84f, 89, 186, 220, 254
Skrei (Winterkabeljau)	104
→ Kabeljau	
Soba	61, 74
Socca	189, 200
Soja	11
–sauce	230f
Sonnenblumenkerne	44f, 128, 152
Souvlaki	89, 106
Spareribs	218
Spitzwegerich	24
Stanitzel	61, 84

Steak frites	34
Sternanis	36, 130, 200, 214
Sumach	22
Summerrolls	48

**T**

Tajine	151, 160
Tamari	224
Tapioka	5, 224, 242ff, 246ff, 262f
–perlen	242ff, 248ff
Tarte	202
Tempura	205, 212
Terrine	61, 72
Thymian	22, 106, 136, 160, 184, 205, 210, 214, 254
Topfen	11, 40, 124
Tortilla	243, 258
Traubenkernöl	64

**U**

Umami	132, 166
<i>unterziehen</i>	108f, 202, 212

**V**

Vanille	8, 10, 58, 84f, 110, 114, 148, 170f, 186, 202, 206, 240, 243, 246, 256, 260, 264
Vinaigrette	62, 74, 92, 130, 210, 230
Vin Santo	168
Voatsiperifery	128
Vogelmeiere	9, 232

**W**

Walnusskerne	82
Wan Tan	61, 76
Wasabi	50, 89, 100, 230
Wasserbad	110, 148, 220
Weizen	8f
Wildkräuter	24

**Y**

Yuzu	5, 46, 224f, 228f, 234ff, 243, 262
–saft	224ff, 228ff, 262
–schale	224ff, 262

**Z**

Zabaglione	13, 127, 148
Zander	214
Zedratzitrone	225
Zestenreißer	18
Ziegenkäse	89ff, 127, 146, 192
Zimt	80, 84, 170, 220
Zitronenmelisse	38, 180, 264
Zitronenthymian	180, 184, 210
Zitronenverbene	180, 264
Zwiebelconfit	176

Polenta	Maisgrieß
Rote Rübe	Rote Bete
Rucola	Rauke
Schlagobers	Sahne
Schopf	Nacken (Schwein)
Semmel	Brötchen
Stanitzel	Waffelhörnchen
Topfen	Quark

## Autorin und Fotografin

---



### Die Autorin: Margot Van Assche

Köchin, Genießerin, Ärztin, Künstlerin. Studium der Medizin in Wien, Tätigkeit auf naturheilkundlichem Gebiet in freier Praxis und Lehrtätigkeit. Leitung der Internationalen Akademie für Physioenergetik. Margot van Assche führte ab 2008 fünf Jahre einen Dinnerclub, veranstaltete Kochkurse und die Ausstellung ihrer eigenen Bilder „Erde und Wasser“. Seit 2012 widmet sie sich unter anderem ihrer Lieblingsbeschäftigung: neue Gerichte erfinden und in Szene setzen. Neben den kulinarischen Aspekten ist sie in ihren Aktivitäten dem Gedanken der Artenvielfalt, dem biologischen Landbau und der artgerechten Tierhaltung verbunden.

### Die Fotografin: Maryam Yeganehfar

geboren 1976 in Teheran, aufgewachsen in Wien. Studierte Marketing an der Webster University St. Louis in den USA und arbeitete zwei Jahre lang als Agent Assistant bei William Morris in Los Angeles. 2002 Rückkehr nach Österreich. 2008 Gründung der yamyam event production GmbH, die sowohl private als auch Firmen-Events im In- und Ausland organisiert. Außerdem ist Maryam Yeganehfar als Lehrende für Eventgestaltung und Design an der NDU in St. Pölten tätig. Sie ist leidenschaftliche Köchin und Fotografin und findet ihren Ausgleich im Yoga.

