

# Um den Globus zum Genuss

Italien für Auge und Ohr, Japan im Glas, Wien im Herzen und duftendes Brot – unsere Tipps im Spätsommer

**ZUCCHINI, FEIGEN, HASELNÜSSE**

**Zubereitung**

- Die Zucchini würzeln: In einem Messbecher alle Zutaten für die Marinade mit 140 ml Wasser mischen und mit dem Pürierstab ein paar Sekunden mixen, bis eine Emulsion entsteht. Beiseitesetzen.
- Auf dem Boden eines großen Kunststoffbehälters mit passendem Deckel (min. 30 cm x 25 cm x 18 cm) eine Schicht der Zucchinistreifen verteilen, ohne dass sie übereinanderliegen. Mit 1 Prise Salz und ein paar Minzblätter bestreuen. Mit einer zweiten Schicht Zucchinistreifen wiederholen, diese jedoch ganz dünn anlegen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und bestreuen. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Feigen vorbereiten: Die Früchte in jeweils vier Spalten schneiden und auf einem kleinen Backblech aus Metall verteilen. Den Zucker gleichmäßig darüberstreuen, mit Olivenöl bestreuen und mit frisch gemahlener Tropic-Pfeffer bestreuen. Mit dem Flambierer ein paar Sekunden aromatisch karamellisieren.

**Zutaten**

600 g mittlere gelbe Zucchini (grüne sind auch in Ordnung), mit der Mandoline in lange, 3 mm dicke Streifen geschnitten

**Salz**

Blätter von ein paar Stängel Minze

8 Feige, reife Feigen

40 g Zucker



**CARLO UBER MOROSETA**

Man hat in einem kleinen Ort in Apulien... (Text continues describing the location and the author's experience)

**Ein Buch, das Lust aufs Kochen macht – und die Italien-Sehnsucht weckt**



## Kochbuch des Monats Die Magie Apuliens

Die Köchin Giorgia Eugenia Goggi lebt in der „Masseria Moroseta“ ihre Kreativität frei aus. Jede Seite erzählt davon – sinnlich und mit Freude

Eigentlich wusste Giorgia Eugenia Goggi schon immer, dass sie Köchin werden wollte. Doch aufgrund ihrer guten Schulleistungen studierte sie zunächst Architektur und anschließend Design. Sie arbeitete viel, genoss die Zeit zu Hause am Herd jedoch mehr, weshalb sie ihrer Intuition folgte und ein Küchenpraktikum begann. Heute ist sie Küchenchefin der „Masseria Moroseta“ in Ostuni, Italien, und begeistert ihre Gäste mit einer Küche, die regionale Zutaten mit guten Ideen vereint. In ihrem Buch „Moroseta“ hat sie ihre Rezepte festgehalten und mit Eindrücken des Gasthauses kombiniert. Das nach den vier Jahreszeiten unterteilte Kochbuch zeigt sinnliche Fotografien in

einem luftigen Layout und spiegelt die Freiheit wider, die beim Kochen ihre wichtigste Zutat ist. Viele Produkte stammen aus dem eigenen Garten, alles ist hausgemacht. Dazu gehören Tortellini mit geschmorter Kaninchenfüllung oder Oliven-Karamell-Tartelettes mit Zitronencreme: „Moderne Landhausküche“ eben, wie der Untertitel verheißt. **256 Seiten, € 36, ars vivendi** **Geeignet für:** Eine Italien-Reise für zu Hause. **Ab Seite 94 finden Sie zwei Rezepte von Giorgia Eugenia Goggi: Gazpacho von Ofengemüse und Lamm, Mizuna, Senfsamen.**



Ästhetisch und einladend zugleich – vom Cover bis zum Schluss: „Moroseta“



**SOMMER**

**CARPACCIO VOM LACHS MIT BASILIKUMPESTO UND ROTE-BETE-SALAT**

Dieses Gericht ist nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch eine Augen- und Farberlebnis. Das Carpaccio vom Rote-Bete und dem Lachs, angelehnt an die traditionelle Carpaccio, ist ein perfektes Sommergericht. Das Pesto ist sehr großzügig bestreuen und schmeckt in dem reichhaltigen Teller auch so fein.

**Zutaten**

FÜR DAS CARPACCIO: 400 g Rote-Bete, 400 g Lachsfilet, 100 g Tomaten, 100 g Basilikum, 100 g Olivenöl, 100 g Zitronensaft, 100 g Pfeffer, 100 g Salz, 100 g Zucker, 100 g Honig

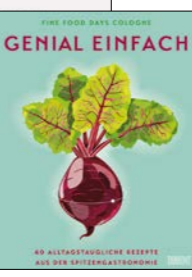
FÜR DEN ROTE-BETE-SALAT: 100 g Rote-Bete, 100 g Tomaten, 100 g Olivenöl, 100 g Zitronensaft, 100 g Pfeffer, 100 g Salz, 100 g Zucker, 100 g Honig

**TIPP**

Das Pesto kann im Voraus zubereitet werden, um es in einem Behälter zu lagern. Das Carpaccio sollte am besten frisch zubereitet werden.

### Von Profis lernen

Rezepte von Köchinnen und Köchen sind vor allem dann begehrt, wenn sie besonders und einfach zugleich sind. Das ist die Idee für das Buch „Genial einfach“: 12 Profis aus Köln verraten Zubereitungen, etwa Julia Komp („Sahila“) für Adlerfisch mit Avocado-Mango-Salsa, Maximilian Lorenz („Maximilian Lorenz“) für ein Tatar und Luis Dias („Das Restaurant“) für eine Mayo ohne Öl aus hart gekochten Eiern. **192 Seiten, € 29, DuMont** **Geeignet für:** Weiterbildung am Herd.



**Zu Hause kreativ kochen und weitere Tipps für die Küche: „Genial einfach“**

**ICHIGO SPRITZ**

Ichigo (Erdbeeren) sind in Japan aus gutem Grund beliebt: Da sie sorgfältig in Gewächshäusern angebaut und zum idealen Reifepunkt geerntet werden, sind die außergewöhnlich lecker. In diesem Rezept werden die Früchte mit Salz und Champagner in einem duftenden, spritzigen Drink zum Strahlen gebracht.

**Zutaten:** 1-4 ERDBEEREN, PLUS 1-2 IN SCHNITTEN GESCHNITTENE ERDBEEREN EXTRA ZUM GARNIEREN, 2 EL ZUCKER, 1 EL SAFT VON 1 ZITRONE, 1 EL SAFT VON 1 LIMONE, 100 ML CHAMPAGNER

Die Erdbeeren in Tee- oder Zitronensaft einweichen, um sie von Schmutz zu befreien. In einem Mixer mit Zucker und Limonensaft pürieren. Mit dem Champagner auffüllen und mit Erdbeeren garnieren.



### Japanische Cocktailkunst

Das Streben nach Perfektion zeigt sich in Japan auch bei Cocktails. Das Eis wird präzise geschliffen, und die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt. In ihrem Buch „Kanpai!“ (japanisch für „Prost!“) stellt Naomi Coleman die japanische Bar-Kultur vor und präsentiert Spirituosen und Zutaten. Die Rezepte und die Illustrationen von Phil Constantinesco machen aus jedem Drink ein kleines Kunstwerk. **128 Seiten, € 18, Prestel** **Geeignet für:** Neues an der heimischen Bar.



**Ein Buch, das die Hausbar bereichert: „Kanpai“ von Naomi Coleman**

## Podcasts



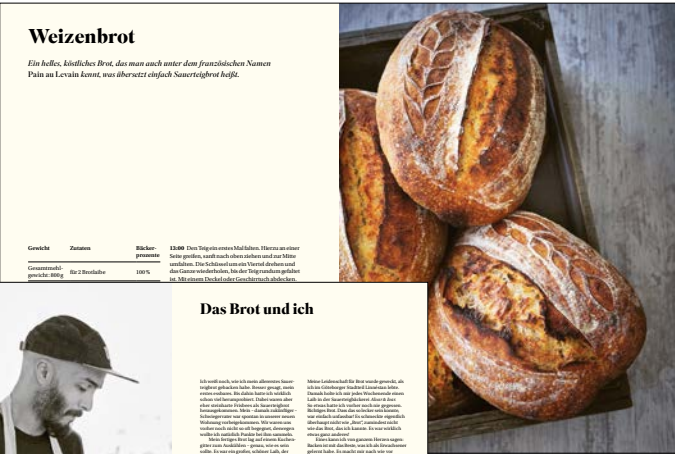
**Italien ohne Klischees**  
Sie planen eine Reise nach Italien? Dann hören Sie den Podcast „Radio Adria“ von Feinschmecker-Autor Stefan Maiwald, der seit über 20 Jahren nahe Venedig lebt. Mal mit, mal ohne Moderatorin Birgit Eschbach gibt er Einblicke in den Alltag, erklärt, wie man nicht als Tourist auffällt, und verrät ganz persönliche Tipps. **Geeignet für:** Liebhaber des Dolce Vita.



**Feinschmecker-Podcast**  
Redakteur Julius Schneider präsentiert Persönlichkeiten aus der Genusswelt. Zum Beispiel Christoph Heymann (o.), den Regisseur der Kochdoku „Am Pass“, der Einblicke in die Entstehung der Serie gibt. Jeden Monat neu. **Geeignet für:** Den Überblick über die internationale Food- und Weinszene.



**Zu den aktuellen Folgen: QR-Code scannen**



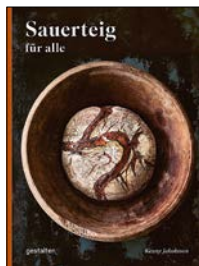
**Weizenbrot**

Ein helles, knüdeliges Brot, das man auch unter dem französischen Namen Pain au Levain kennt, was übersetzt einfach Sauerteigbrot heißt.

Gewichte	Zutaten	Bücherpreise
1200g	1200g	1200g
1200g	1200g	1200g

**Das Brot und ich**

Ich weiß noch, wie ich meine Eltern beim Backen beobachtet habe. Meine grand-mère hat mich immer mitgebacken. Dabei waren aber eher zufällige Momente die Inspiration für meine eigenen Brote. Ich habe mich immer wieder gefragt, warum ich das Brot so mag. Ich habe mich immer wieder gefragt, warum ich das Brot so mag. Ich habe mich immer wieder gefragt, warum ich das Brot so mag.



**Brot selbst zu backen macht Freude. Wie es gut gelingt, steht in „Sauerteig für alle“**

**Mut zum Selbermachen**

Schon der Titel des Buchs „Sauerteig für alle“ von Kenny Jakobsson verrät es: Dem Bäcker liegt viel daran, dass sich jeder daran versucht, eigene Sauerteigbrote zu backen. Warum, erklärt er auf den ersten Seiten. Er erzählt von der Freude über das erste eigene Brot, aber auch von unzähligen Fehlversuchen, die eher an stabile Frisbee-Scheiben erinnerten als an etwas Essbares. Um den Lesern diese Erfahrungen zu ersparen, beginnt er ganz von vorn – mit der Sauerteigschule. Danach folgen Rezepte für Brote, Brötchen und süßes Gebäck. Einfach nachmachen!  
 184 Seiten, € 35, Die Gestalten Verlag  
**Geeignet für:** Alle, die sich noch nicht getraut haben.



**Rezepte zum Wohlfühlen: „Wiener Küche – Klassiker & neue Inspirationen“**

**Altbewährt, neu serviert**

Wenn es eine Küche gibt, die den Namen „Wohlfühlküche“ verdient, dann ist es die Wiener Küche. Viele unterschiedliche Kulturen haben hier ihre Spuren hinterlassen – mitten in Europa. Die überarbeitete Neuauflage von Susanne Zimmel (in Österreich bekannt durch ihren Blog „Frau Ziii kocht ... was“) vereint die Klassiker der österreichischen Hauptstadt mit neuen Impulsen und Gerichten. Neben Schnitzel, Tellerfleisch mit Kren oder Paprikahendl gibt es auch Krautfleckerl (Nudeln) mit Ingwer-Nuss-Topping. „Des is leiwand!“ – das ist großartig.  
 272 Seiten, € 29,95, Dorling Kindersley  
**Geeignet für:** Freunde von Faschiertem, Schlagobers und Nockerln.

**Stream**



**Dream-Team: Richie (o.), Tina und Syd sowie Carmy in Staffel vier von „The Bear“**

**Mit Herz und Hitze**

Die vierte Staffel der US-Kultserie „The Bear“ markiert einen Wendepunkt: Die Serie entwickelt sich von einem Küchendrama zu einer tiefgründigen Erzählung über Familie, Freundschaft und persönliche Schicksale. Das hektische Küchenepos um Küchenchef Carmy (Jeremy Allen White) und sein Team ist ruhiger geworden, die Szenen in der Küche sind nach wie vor intensiv. Im Hintergrund droht eine negative Restaurantkritik, die die Truppe nur noch mehr anspricht, Geldmangel sorgt für eine kreative Reduktion auf den Tellern und lässt die Charaktere über sich hinauswachsen.  
**Exklusiv auf Disney+**  
**Geeignet für:** Tränen, die nicht vom Zwiebelschneiden kommen.

FOTOS: COURTESY OF FX NETWORKS AND HULU