Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 74 (2017)

Heft: 9: Chili & Co. : Pflanzen gegen Schmerzen

Rubrik: Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Joannis Malathounis
Mittelmeerküche
Modern mediterran
mit Michelin-Stern.

Ofenkartoffeln mit grünen Bohnen und Kaffeereduktion

Rezept für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln
2 EL Haselnussöl
grobes Meersalz, gemahlener Pfeffer
2 Schalotten in feinen Streifen
1 TL Butter
300 g geputzte grüne Bohnen
200 ml ungesalzene Gemüsebrühe
Salz (Hermare), Pfeffer
50 ml dunkler Balsamessig
50 ml Madeira
50 ml Roter Portwein
1 TL Bambu-Kaffeepulver
20 g Butter
Salz (Herbamare), Pfeffer
1 Bund gemischte frische Kräuter

Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und auf ein Backblech geben. Mit dem Öl, Salz und Pfeffer würzen und bei 160 °C ca. 45 Minuten garen, bis sie eine schöne Farbe bekommen haben.
Die Schalotten mit der Butter in einer flachen Kasserolle andünsten. Bohnen und Gemüsebrühe dazugeben und zugedeckt fünf bis acht Minuten sanft köcheln lassen. Deckel abnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Für die Reduktion Essig, Madeira und Portwein um zwei Drittel einkochen lassen. Vom Herd nehmen, Kaffeepulver und die Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Reduktion auf vier vorgewärmten Tellern mittig angiessen.
Es sollte etwa 1 EL pro Teller sein.
Kartoffeln und Bohnen dekorativ auf dem Teller verteilen.
Die Kräuter zupfen und darüberstreuen.

Joannis Malathounis
Mittelmeerküche
Modern mediterran
mit Michelin-Stern.

Crème brûlée von weisser Schoggi mit Bambu-Granité

Rezept für 4 Personen

Crème:
4 Eigelbe
250 ml Milch
250 ml Rahm (Sahne)
75 g Zucker
50 g fein gehackte weisse Kuvertüre
brauner Rohrzucker zum karamellisieren

Granité:
250 ml Mineralwasser
50 g Zucker
4 EL Bambu-Kaffeepulver
50 ml weisser Portwein
4 cl Kaffeelikör
100 ml weisser Traubensaft

Für die Crème: Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Milch mit Rahm und Zucker aufkochen und unter schnellem Rühren auf die Eigelbe geben. Kuvertüre zugeben und glatt rühren. Durch ein Sieb passieren, in vier bis sechs flache Portionsschalen geben und im heissen Wasserbad im Ofen bei 160 °C ca. 30 Minuten stocken lassen. Zwei Stunden kalt stellen.
Fürs Granité: Wasser mit Zucker aufkochen und mit dem Getreidekaffee verrühren. Abkühlen lassen. Restliche Zutaten dazugeben und in eine flache Metallschale giessen. In den Froster stellen und einfrieren. Während des Frostens mehrmals mit einem Schaber die gefrostete Oberfläche abkratzen und unterheben, damit eine kristalline Masse entsteht.
Crèmes mit dem braunen Rohrzucker bestreuen und mithilfe eines kleinen Bunsenbrenners karamellisieren. Das Granité separat in Cocktailgläsern servieren.