

Aus Liebe zum Kochen

www.essen-und-trinken.de • 5/2025 • 5,50 €

essen & trinken

*Traum-
Torten*

Schritt
für Schritt
erklärt

**ENDLICH
SPARGEL**

Neue Frühlings-
rezepte

FÜR GÄSTE

FEINES
MENÜ MIT
LAMM

**EXTRA:
HOLUNDER-
BLÜTEN**

Keule ganz
klassisch:
knusprig und
saftig im Bräter
geschmort

Bestes aus der Trattoria

Schmortopf, Bistecca oder Pasta al ragù –
authentische italienische Küche, wie wir sie lieben



Olavson

Präzise. Elegant. Unvergänglich.

Kochgeschirr mit einem **Herz aus Kupfer.**
Geschaffen für kulinarische Meisterwerke.



myolavson.com



Liebe Leserin, lieber Leser,

die Rezept-Ideen standen, das Shooting war anberaumt – nur die Hauptakteure ließen auf sich warten. Dabei radelte unser Küchenchef jeden Morgen höchstpersönlich bei ihnen vorbei, musterte sie – und kehrte unverrichteter Dinge ins Fotostudio zurück. Und dann war es so weit: Die Blüten an den Holunderbüschen hatten sich vollständig geöffnet und verströmten ihren einzigartigen Duft. Achim konnte endlich sein Messer zücken und die Dolden ernten. Zurück in den Foodstudios kochte er einen Teil zu Sirup ein und aromatisierte Torte und Hefengebäck damit. Den anderen Teil zog er durch Tempurateig und servierte sie knusprig ausgebacken mit fruchtiger Sauce (Rezepte ab Seite 120). Wohl dem, der einen Garten hat. Oder eine Stelle kennt, die zum guten alten Mundraub einlädt – in haushaltsüblichen Mengen, versteht sich.

Herzlichst, Ihre

ARABELLE STIEG
Redaktionsleitung

ACHIM ELLMER
Küchenchef

Neu

DER FRÜHE VOGEL

Auswärts frühstücken, so die aktuelle Trendforschung, ist gerade sehr gefragt. In den Großstädten des Landes jedenfalls brummen die Frühstückslokale. Wie wichtig ein guter Start in den Tag ist, wissen wir schon lange – und haben bereits 2023 eine Spezial-Ausgabe zum Thema Frühstück rausgebracht. Die kam so gut an, dass wir das Heft mit den beliebtesten Rezepten für Frühstück und Brunch jetzt wieder auflegen.

Für alle, die dann doch lieber zu Hause in den Tag starten. **Für 8,90 Euro am Kiosk, im Web unter: essen-und-trinken.de/sonderhefte oder einfach den QR-Code scannen**



Inhalt

36

Frisch kombiniert:
wie wir Spargel
diese Saison lieben



ESSEN

8 Saison

Auf dem Markt haben wir gesprenkelte Radieschen entdeckt und servieren sie mariniert als Salat

20 Guten Morgen

Die neue Knusper-Lust: Schoko-Granola mit Vanillejoghurt

22 Trattoria-Küche

Ribollita, Farinata und Pasta mit Wildschwein-Ragout – italienisch, bodenständig und besonders gut

36 Spargel

Gebacken, gegrillt oder im Ragout – »e&t«-Koch Maik Damerius zeigt, was die Stangen alles draufhaben

48 Die schnelle Woche

Wenig Aufwand und doch raffiniert: So geht Alltagsküche im »essen&trinken«-Style

62 Vegetarisch

Vier feine Gemüseteller in Vorher-nachher-Optik

74 Menü des Monats

Erbsen-Mousse mit Frühlingssalat, Karree vom Kräuterramm mit Mairübchen und Tartelettes mit Passionsfrucht

86 Traumpaare

Gurke und Zitrone kommen doppelt frisch zusammen

106 Veganer Liebling

Genuss ohne tierische Produkte: Reis-Bowl mit Gemüse

114 Neue Serie: Pasta des Monats

5. Folge: Lange chinesische Nudeln mit Schweinebauch

120 Holunderblüten

Wir kochen aromatischen Sirup und verwenden ihn für Lemon-Curd-Torte und Hefengebäck

128 Torten

»e&t«-Konditorin Lisa Niemann zeigt Schritt für Schritt, wie ihre süßen Kunstwerke gelingen

140 Top 5

Ein Gericht, fünf köstliche Möglichkeiten: Lahmacun

146 Das letzte Gericht

Gutes kann so einfach sein: Rührei mit Buchenpilzen

TRINKEN

- 82 Gemixt**
Rhabarber-Shrub – schmeckt mit und ohne Alkohol
- 83 Getrunken**
Was unser Getränkeredakteur diesen Monat empfiehlt
- 84 Neue Serie: Weinwissen**
Eine Region kurz und knapp erklärt: 5. Folge: Dão in Portugal



22

Authentisch serviert:
Bestes aus der Trattoria



74

Fein arrangiert:
Menü des Monats
mit Lamm

ENTDECKEN

- 12 Magazin**
Italienische Feinkost, kulinarische Reisetipps und neue Geräte für die Küche
- 56 Reise**
Pilze sammeln und Piroggen backen – unterwegs am Saimaa-See in Finnland
- 92 Griechisch für Genießer**
In Chalkidiki finden Urlauber köstliche Käse, Weinblätter und Trüffel. Ein Besuch bei Produzenten, die die einfache Küche ihrer Heimat auf ein neues Niveau heben
- 110 Heute für morgen**
Wie ein Biotech-Unternehmen neue Lebensmittel durch die Fermentation von Speisepilzen erzeugt
- 112 Erkenntnisse aus der Küche**
Das bisschen Haushalt – Tipps und Tricks, die den Alltag erleichtern

*Alle Rezepte
auf einen Blick
Seite 144*

IN JEDEM HEFT

- 3 Editorial**
- 6 Making-of**
- 91 Hersteller/Impressum**
- 138 Unsere Leserseite**
- 143 Vorschau**
- 144 Rezeptverzeichnis**



128

Hübsch verziert: Torten
wie aus dem Bilderbuch

Wie wir arbeiten

In der Küche, im Studio und unterwegs in der Welt – spannende Begegnungen mit Menschen, denen Genuss am Herzen liegt



Sonnen

Ein Terrassenplätzchen der Extraklasse hat »e&t«-Autor **Ferdinand Dyck** da aufgespürt: fünf Tische mit Meerblick und eine Küche, die zu den besten Nordgriechenlands zählt. „The Squirrel“ ist eine Ausnahmeerscheinung. Dass Luxus sich auf Chalkidiki auch noch ganz anders zeigt, erlebte er in den Bergen, auf einer Muschelfarm, bei Trüffeln, Käse und Craftbeer. Seine Reportage ab » **Seite 92**



Sammeln

Dass die Finnen als das glücklichste Volk der Welt gelten, wusste »e&t«-Redakteurin **Anna Floors** bereits vor ihrer Reise an den Saimaa-See im Südosten des Landes. Nach einigen Tagen in der Natur, inklusive Wildkräuter sammeln, Piroggen backen und Pilze suchen, bekam sie eine Idee davon, warum das so ist. Ab » **Seite 56**



Sägen

Die Doppelwelle macht den Unterschied. Das erfuhr »e&t«-Redaktionsleiterin **Arabelle Stieg** beim Praxistest auf der Konsumgütermesse Ambiente. Während sie Brot schnitt, erläuterte ihr Viola Wüsthof, Geschäftsführerin des Solinger Familienunternehmens, was die Klinge des Brotmessers Amici auszeichnet.



DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

EINZIGARTIG FRUCHTIG-KRÄFTIG – GEMACHT FÜR PERFEKTE MOMENTE.

GRUYERE.COM



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

