

Andreas & Mathias Neubauer

SAISON

DER
FEINSCHMECKER

BESTER GENUSS
DAS GANZE JAHR

G|U

FRÜHLING / 10



SOMMER / 80



HERBST / 142



WINTER / 222



**S A I
S O N
I N
H A L T**



RHABARBER

Süßsauer eingelegter
Rhabarber mit Rucola,
Pekannuss, Burrata
und Schinken





L A M M

Lammfilets
auf Erbsen-Minze-Guacamole
und Zuckerschoten-Salat



Gegrillte Kürbisspalten mit Linsen-Granatapfel-Vinaigrette, Ziegenfrischkäse und Cashewnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Hokkaido-Kürbis
7–8 EL Olivenöl
1–2 TL Paprikapulver
Salz
3–4 geschälte, zerdrückte
Knoblauchzehen
je 3–4 grob gehackte
Rosmarin und Thymianzweige
200 g Ziegenfrischkäse
Saft von 1 Limette
1 Granatapfel
2 EL Honig
100 g gelbe Linsen
1 TL Kurkuma
200 ml Gemüsebrühe
2–3 EL Balsamico bianco
Cayennepfeffer
100 g geröstete Cashewnüsse
frischer Koriander
zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

01/ Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Hälften in Spalten schneiden und mit 4 EL Öl, Paprikapulver, etwas Salz, Knoblauch und Kräutern in einer großen Schüssel vermischen.

02/ Ziegenfrischkäse mit Limettensaft glatt rühren.

03/ Granatapfel halbieren. Von einer Hälfte die Kerne auslösen, die andere Hälfte auspressen. Granatapfelsaft mit Honig sirupartig einkochen lassen. Dann die Kerne untermischen.

04/ Linsen in Gemüsebrühe zusammen mit Kurkuma in etwa 5 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und mit dem Granatapfel-Mix, den restlichen 3–4 EL Olivenöl und dem Essig mischen und das Ganze mit 1 kleinen Prise Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

05/ Grillpfanne auf dem Herd erhitzen. Kürbisspalten mit der Schnittfläche nebeneinander in die heiße Grillpfanne legen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch darüber verteilen, Gemüse in der Pfanne etwa 5 Minuten auf jeder Seite grillen. Dabei mit etwas Salz würzen.

06/ Ziegenkäse auf eine Platte oder mehrere Teller streichen. Darauf die gegrillten Kürbisspalten verteilen und mit grob gehackten Cashewnüssen bestreuen. Granatapfel-Linsen-Vinaigrette darüberträufeln und nach Belieben mit Koriander bestreut servieren.





SCHOKOLADE

Schoko-Spekulatius-
Schnitten





Die Jahreszeiten kulinarisch genießen

Ein Feuerwerk für die Sinne!
Über 140 liebevoll ausgewählte Rezepte
begleiten Sie durch das ganze Jahr – von zartem
Frühlingsspargel über fruchtige Sommerbeeren
bis hin zu herzhaften Herbst- und
Wintergerichten. Mit atemberaubender
Food-Fotografie inspiriert dieses Buch sowohl
Feinschmecker als auch Hobbyköche, die ihre
Kochkünste verfeinern und die Vielfalt der
Aromen entdecken möchten. Tauchen Sie ein in
die genussvollen Highlights jeder Saison!

www.gu.de

€ 40,00 [D]

ISBN 978-3-8338-9899-0

