

Lust auf Genuss

no. 1

**STEAKS
FILETS &
SAUCEN**

Zart-würzig
trifft sämig:
Harmonie pur!

Kalbsfilet mit
Spinat-Gnudi und
Fontina-Sauce

EDLE STÜCKE – PERFEKT SERVIERT

- + Klassisch, modern und auch für spontane Gäste
- + Know-how: Fonds, Cuts und Messer – darauf kommt es an
- + Geheimtipps: Hier kaufen die Profi-Köche ein

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 – Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90



Essen
verbindet





VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Liebe Leserinnen
und liebe Leser!

Freunde zum Essen einladen und mit Ihnen einen stimmungsvollen Abend bei einem mehrgängigen Menü zu verbringen, ist mir immer eine Herzensangelegenheit. Besonders in der Weihnachtszeit, zu den Festtagen, aber auch unterm Jahr. Da darf bei mir als Hauptgericht ruhig auch mal ein gutes Fleischgericht auf den Teller kommen, selbstverständlich in Bio-Qualität vom Wochenmarkt. Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise – in diesem Heft haben wir für Sie eine wahre Schatztruhe an Ideen zusammengestellt. Besonders inspirierend finde ich das Rehrückenfilet mit marinierten Orangen und Topinambur (S. 43), aber auch das Lammfleisch im Kartoffelmantel mit Rosmarin-Jus (S. 14) oder die schnell zubereiteten Kräuterkoteletts in Senf-Sahne-Sauce (S. 47) möchte ich unbedingt ausprobieren. Als Dessert lege ich Ihnen den Espresso Martini Cheesecake (S. 78) ans Herz – eine Nachspeise, so grandios vielschichtig, dass sie ihre Gäste in Staunen versetzen wird! Doch nicht nur all die vielseitigen Rezepte, von einfach bis ambitioniert, warten auf Sie – wir haben noch so viel mehr vorbereitet. Freuen Sie sich z. B. auf die spannenden „Cuts“ vom Rind ab S. 56, hilfreiche „Basics“ wie die Zubereitung der verschiedenen Saucen (S. 34/35) und natürlich unseren „stahlharten“ Messer-Guide auf S. 76 für den perfekten Schnitt! „Vorfreude ist die schönste Freude“ – ich wünsche Ihnen jetzt schon viel Vergnügen beim Entdecken, Nachkochen und Genießen!

FLORIAN KRAFT
SENIOR MEDIA PRODUCER FOOD



SIE SIND AUF DER SUCHE NACH EINEM SCHÖNEN GESCHENK?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie:
Verschenken Sie ganz entspannt ein
Jahresabo von Lust auf Genuss.
Mehr Informationen finden Sie auf Seite 97.

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de



www.facebook.com/lustaufgenuss



www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/





12 Entenbrust mit Klößen und Kürbis



39 Confiertes Kabeljau mit Mandel-Creme



43 Rehrückenfilet mit mariniertes Orange



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 19



Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!

Auf den Punkt gegart: Filet, Steaks und Saucen

Magazin

Besonderes für Foodies..... **6-8**

Restaurant-Tipp

Sebastian Felsing lädt im Dortmunder Emil in einzigartiger Kulisse zum Genießen ein..... **10**

Klassisch

Originell und edel: Hochwertige Zutaten verleihen diesen traditionellen Gerichten eine besonders feine Note **12-29**

Menschen

Sarah Henke begeistert im Restaurant Lemabri mit starken Aromen und einem feinen Sharing-Konzept. Die Spitzenköchin im Portrait **30-32**

Brühen und Fonds

Vegetarisch oder mit Fleisch, sie bringen die Würze, veredeln und sind einfach selbst gemacht **34-37**

Schnell

Diese herrlichen Festtagsgerichte gelingen in unter 45 Minuten..... **38-51**

Menschen

Artgerechte Haltung mit Respekt vor den Tieren: Landwirt, Koch und Autor Ludwig Maurer erzählt von seinen Wagyu-Rindern und was gutes Fleisch ausmacht..... **52-54**

Warenkunde

T-Bone, Tomahawk & Co.: Alles rund um die besten Cuts und ihre Besonderheiten.. **56-58**

Für Sie Probiert

Mit feinsten Gewürzen aromatisierte Butter hebt Fleisch auf ein neues Level..... **59**

Modern

Neue Kreationen wie vegetarisches Wellington-Filet und Ceviche auf Süßkartoffelcreme verwöhnen den Gaumen **60-75**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



61 Butternut-Steaks & Shoestring-Fries



67 Tofusteaks, Duftreis & Cashew-Grünkohl



79 Waffel-Cannoli mit Ricotta und Pistazien

Außerdem: Tipps, Themen, Trends

Messervielfalt

Fünf unverzichtbare Modelle zum Tranchieren, Filetieren und Ausbeinen.. **76-77**

Süss

Diese kleinen Schätze versüßen jedes Menü, sind ein Hingucker zum Kaffee oder das Highlight auf der Silvesterparty..... **78-85**

Schnell und Easy

So vielseitig und so köstlich: Diese fünf Ideen mit Schokolade zergehen auf der Zunge, machen glücklich und Lust auf mehr..... **86-87**

Getränke

10 Weine, die Filet, Steaks und Saucen harmonisch ergänzen **88-90**

Lust auf...

... hochwertiges Fleisch – von der Weide bis zum Teller. Vier Produzenten zeigen wie gute Tierhaltung geht. Und wir stellen unsere Steakhaus-Favoriten vor..... **92-94**

Experten-Kolumne

Das perfekte Steak. Metzgerweltmeister Dirk Freyberger verrät spannende Tricks..... **96**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft..... **99**



Die **zehn besten Weine** passend zu unseren Gerichten im Heft stellt Ihnen **Sommelière Christina Hilker** vor

88



Sternköchin Sarah Henke über ihre Wurzeln und wie sie diese kulinarisch auslebt

30



„Das Original“ Chef-Messer C100 wird in einer schönen Holzbox geliefert



Messerscharf & stilvoll

Perfekt in der Hand liegt das geschmiedete Profi-Messer von Fyreza aus robustem Carbonstahl: Das Prachtstück ist nicht nur ein optischer Höhepunkt, sondern auch ein äußerst vielseitiges Werkzeug für die moderne Küche – ideal zum Zerkleinern, Schneiden, Hacken, nicht nur von Fleisch. Besonders edel: der ergonomisch geformte Griff aus Pflaumenholz. Länge: 30 cm, um 130 Euro, über grill365.at

Schickes Handwerkszeug kann man mit diesem handgefertigten Unikat aus festem, strukturiertem Rindleder: Jedes Steak-Messer hat seinen Platz in den sechs einzeln gearbeiteten Köchern mit Schnitenschutz aus Kevlargete. Wer mag, kann eine persönliche Gravur auf dem Gurt dazu bestellen. Ein Highlight für echte Gourmets! Um 229 Euro, von wunschleder.de



Fein verstaut: Die Premium-Tasche gibt es auch in Schwarz

SCHON GEWUSST?

Einfach Lust auf ein gutes Stück Fleisch? Kennen wir! Diese Accessoires unterstützen beim vollendeten Genuss

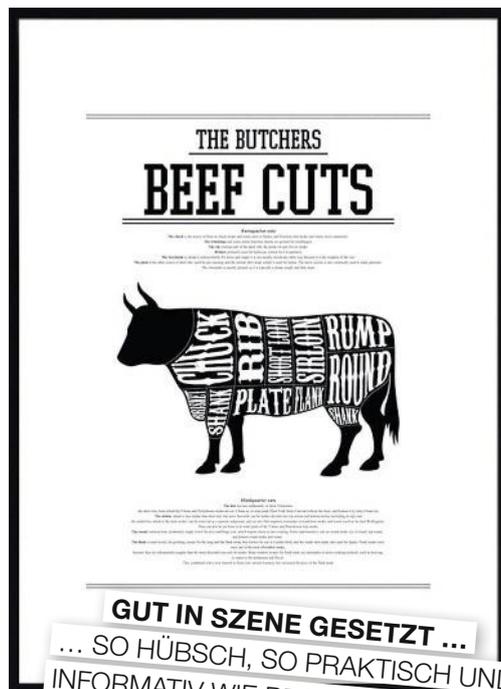


Gerüstet wie ein Profi

Diese Maschine lässt Hobby-Koch-Heerzen höherschlagen: Entwickelt für alle, die Wert auf hochwertige Messer ebenso wie die Pflege ihrer Ausrüstung legen. Die

T-1 von Tormek ist nicht nur attraktiv, kompakt und einfach zu bedienen – ihre langsam laufende, feinkörnige Diamantschleifscheibe (plus

Abziehscheibe) sorgt für besonders schonende Schleifvorgänge und macht jedes Messer sanft scharf und somit länger haltbar. Pluspunkt: Sie hat 8 Jahre Garantie! B: 20,4 x T: 19,6 x H: 18,1 cm, um 380 Euro, von tormek.com



GUT IN SZENE GESETZT ...
 ... SO HÜBSCH, SO PRAKTISCH UND INFORMATIV WIE BEIM METZGER DES VERTRAUENS: DAS SCHWARZ-WEISSE POSTER ZEIGT ALLE TEILE VOM RIND AUF EINEN BLICK. UND NICHT NUR DAS: MIT SEINEM MODERNEN LOOK UND MATTEN PAPIER PASST ES IN FAST ALLE KÜCHEN. LIEBEN WIR! 40 X 50 CM, UM 22 EURO, VON desenio.de



Gastgeber aus Leidenschaft:
Dr. Hubert Burda ist Badener
und wuchs im Dreiklang
Menschen, Kulinarik,
Musik auf

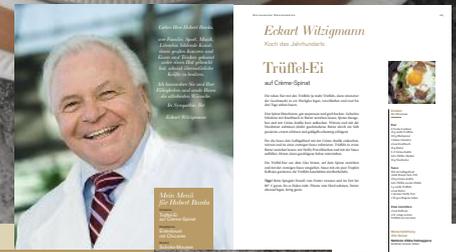
ÜBER DIE KUNST, EIN GUTER GASTGEBER ZU SEIN

Es ist ein Werk, welches man als Genießer fürs Leben kauft, ein (Last-Minute-) Geschenk für alle, die das gute Essen, die Gesellschaft, aber auch große Biografien lieben. Als Unternehmer und Verleger gewährt uns Dr. Hubert Burda emotionale Einblicke in sein Leben, seine Gedankenwelt, schenkt uns nicht nur seine Lieblingsrezepte, aber auch Hintergrundbilder zur glanzvollen Bambi-Gala und offenbart seine Geheimnisse, wie Business-Lunches oder die Table d'Hôte unter Freunden perfekt gelingen. „Das gemeinsame Miteinander mit guten Gesprächen und dem regen Austausch von Ideen und Erfahrungen sollen ein Fest und zugleich ein Ort der Glückseligkeit sein“, sagt Dr. Burda. Ein Mann, ein Versprechen, ein Wort.

J.P. Bachem Verlag, 288 Seiten, um € 29,90 Euro



Extrafein: Mit
Rezepten von
Star-Köchen wie
Eckart Witzigmann
oder Hans Haas



PIMP MY STEAK!

1 Delikate Rauchnoten schenkt die kräftige Whisky Pfeffer Sauce rotem (gegrilltem) Fleisch, Burgern, aber auch Pfannen-Gerichten. Extra-Tipp: Ideal zum Dippen von blanchiertem Gemüse. 250 ml, um 8,50 Euro, von www.gepps.de

2 Fruchtige Schärfe verdankt die Kult-Sauce der lateinamerikanischen Küche seinen roten Chiliflocken, Knoblauch, vielen Kräutern wie Koriander und Petersilie sowie Limettensaft. Schmeckt köstlich zu saftigen Steaks vom Rind, Schwein, Geflügel. Von Stonewall Kitchen, 330 ml, um 15 Euro, über www.nurgutes.de

3 Würzige Vielfalt von dreierlei feinen, unterschiedlich gereiften Pfeffersorten aus Indien vereint dieser Mix – grüner Pfeffer sorgt für die grasig-frische Note, schwarzer für volles Aroma, weißer für dezente Schärfe. Abgerundet wird die Mischung durch fruchtige, rote Paprikaschotenstückchen. 45 g, um 7,50 Euro, von www.spirit-of-spice.de