

# INHALT

- 7 **Einleitung**
- 8 **Einführung in die Welt des »Food Stylings«**
- 12 **Aufgespießt** Grünes Spargelfloß mit Ziegenkäse 14| Geflügelleber-Apfel-Spieß auf Feldsalat mit Zimt-Dressing 17| Schaschlik vom Kalbsfilet mit gebratenen Süßkartoffeln 18| Schokoladen-Lavendel-Fondue 21
- 22 **Eingeschenkt** Kokos-Zitronengras-Suppe mit Geflügelsaté 24| Meeresfrüchte in Vanille-Sherry-Sud und Schnittlauchblütensticks 27| Kürbisrisotto im Kürbis serviert mit gebratenem Schweinefilet 28| Erdbeerkaltschale mit Szechuanpfeffer-Sorbet 31
- 32 **Erbblüht** Blütensalat in Rosenhonig-Vinaigrette mit Ziegenkäsepralinen 34| Offene Blüten-Lasagne mit Dahlienschäum und gebratenen Pilzen 37| Gebratenes Zanderfilet auf Rosenperlgrauen 40| Orangenblüten-Schoko-Torte 43
- 44 **Formvollendet** Wasabi-Panna cotta mit Apfel-Vinaigrette und Parmesanchip 46| Knusprige Heilbuttballchen auf Paprikasalsa mit Safranschäum 49| Roulade von der Hähnchenbrust, gebratene Polenta und Rote Bete 50| Karamell-Blutorangen 53
- 56 **Gerollt** Reisrollen mit Rucola, Gurke, Rinderfilet und Ahorn-Sojasauce 58| Seezungenröllchen auf Kokos-Curry-Spinat und Orangensauce 61| Dorade im Pergament gegart mit Ratatouille-Strudel 62| Süße Granatapfel-Roulade mit Ricotta, Pistazien und Datteln 65
- 68 **Hochgestapelt** Clubsandwich deluxe 70| Kürbispüree mit karamellisiertem Birnentatar und Gorgonzola 73| Tafelspitz mit Pfeffer-Aprikosen und Kartoffelrösti 74| Trauben-Roquefort-Trifle 77
- 78 **Knusprig** Rote Zwiebelsuppe unter der Blätterteighaube 80| Jakobsmuscheln im Brotmantel auf Kirschtomaten-Ragout 83| Entenbrust mit Maronenkruste auf Lauchzwiebel-Risotto 84| Schoko-Knödel mit Waldfruchtsauce 89
- 90 **Kunterbunt** Meerrettich-Mousse auf Rote Bete-Glasnudeln 92| Bunte Spaghetti mit gebratenen Garnelen 95| Lamm-Paprika-Schnecken mit Taboulé 96| Weingelee mit Zitronenverbene, Melone und Sabayon 99
- 101 **Luftig-Leicht** Artischockenmousse mit Zitronen-Fenchel-Lachs 102| Pilzrahmsuppe mit Kerbelschaum 105| Grünkohl-Soufflé im Kartoffel-Mettwurst-Sud 106| Lavendelblüten-Baiser mit Heidelbeeren 109
- 112 **Register**

Kochen ist unsere Leidenschaft, verbunden mit der Vorfreude auf den anschließenden Genuss. Schon beim Kochen selbst werden Nase und Gaumen verwöhnt, und es stellt sich die Frage, wie die Speisen gekonnt angerichtet werden können, damit auch das Auge genießen kann. Besonders wenn sich Besuch angekündigt hat, gewinnt dieser Punkt große Bedeutung, denn fantasievoll präsentierte Speisen sind auch ein liebevolles Kompliment an Ihre Gäste. Als Köche haben wir die Möglichkeit, selbst mit einfachsten Mitteln unsere Kreationen so zu präsentieren, dass allein schon deren Anblick die Gäste verzaubert: Indem Sie Ihre Suppe mal nicht wie sonst im tiefen Teller servieren, sondern in einem formschönen Glas oder in einer Cappuccino-Tasse, indem Sie Ihren Salat erblühen lassen und mit Pralinen verfeinern, Ihren Fisch aufrollen oder in Pergament servieren oder indem Sie einzelne Komponenten schichten.

Alle Rezepte in diesem Buch zeichnen sich durch raffinierte Kombinationen aus, gepaart mit fantasievollen Präsentations- und Dekorationsideen, die für besondere »Wow-Effekte« sorgen. Selbst einfache Zutaten bekommen durch eine originelle Art der Zubereitung und der kunstvollen Inszenierung einen glamourösen Touch. Wir stellen Ihnen in neun Kapiteln ganz unterschiedliche Möglichkeiten vor, Ihre Speisen außergewöhnlich und mit viel Liebe zum Detail anzurichten und zu präsentieren. Spielen Sie mit Farben und Formen, mit Texturen und Aromen, denn schon das stellt Erwartungen an das nachfolgende Geschmackserlebnis.

Sie finden in den einzelnen Kapiteln jeweils vier Gerichte. Diese Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgerichte und Desserts können Sie als Menüabfolge betrachten. Es lassen sich jedoch auch alle Gerichte aus den verschiedenen Themenbereichen kombinieren.

Beginnen möchten wir mit einem Einführungskapitel in die Welt des »Food Stylings«, in dem Sie Grundlegendes über das Anrichten von Speisen, aber auch Tipps und Tricks aus der Profiküche erfahren.

Sie selbst können kleine »Wunderwerke« auf den Tisch bringen, außergewöhnlich und aufregend angerichtet. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und kreieren Sie Gerichte, die alle Sinne ansprechen.

Mit Franziska Taube haben wir eine Fotografin gefunden, deren Stil die Leichtigkeit und Raffinesse der Gerichte aufgreift und transportiert. Ihre klare und puristische Art der Fotografie lenkt den Blick direkt auf das Wesentliche. Kurz gesagt, ihre Bilder wecken Emotionen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen und Anrichten der köstlichen Gerichte

Martina Göldner-Kabitzsch & Susann Kreiße



## 1 Boden

250 g Butter,  
zimmerwarm  
250 g Puder-  
zucker  
7 Eier  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
1 Päckchen  
Backpulver  
50 g Kakaopulver

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. | Die Butter und die Hälfte des Puderzuckers in eine große Schlagschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes (oder in einer Küchenmaschine) mindestens 5 Minuten schaumig aufschlagen. | Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach unter die Butter-Mischung schlagen. | Die Eiweiße in einer weiteren Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und alles zu einem glatten, cremig-steifen Schnee schlagen. | Das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver sieben. | Ein Drittel des Eischnees unter die Buttercreme rühren. Nun das gesiebte Mehl und den restlichen Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben. | Einen verstellbaren Tortenring auf 20 cm Durchmesser einstellen. Einen Bogen Alufolie auslegen, einen Bogen Backpapier darauflegen und den Tortenring daraufstellen. Nun die beiden Bögen von außen fest um den Tortenring schlagen, so dass er gut umschlossen ist und der Teig nicht auslaufen kann. | Die Masse in den Tortenring füllen, glatt streichen und auf die zweite Einschubleiste von unten in den vorgeheizten Backofen stellen. 40 Minuten backen, herausnehmen und im Ring abkühlen lassen.

## 2 Creme

300 ml Schlagsahne  
400 g weiße Schokolade  
2-3 EL Orangen-  
blütenwasser

Für die Creme die Schlagsahne in einem Topf einmal erhitzen, nicht kochen lassen. Schokolade grob hacken, zugeben und in der heißen Sahne auflösen. Mit dem Orangenblütenwasser verfeinern. Abgedeckt über Nacht kalt stellen. | Den abgekühlten Boden quer in vier gleich dicke Böden schneiden. Die Creme mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Den untersten Boden mit einem Teil der weißen Schokoladen-Creme bestreichen. Einen weiteren Boden darauflegen, erneut mit Creme bestreichen. So fortfahren, bis alle vier Böden übereinander liegen. Die Torte außen mit der restlichen Creme bestreichen, so dass der dunkle Boden nicht mehr zu sehen ist. Die Torte kalt stellen.

## 3 Dekoration

etwa 20 Bio-  
Gänseblümchen (oder  
andere weiße Bio-Blüten)  
3 Stiele Minze  
1 Eiweiß  
50 g feinsten Zucker

Zum Verzuckern der Blüten das Eiweiß mit Hilfe eines kleinen Pinsels dünn auf die Blütenblätter streichen und mit Zucker bestreuen. Überschüssigen Zucker abschütteln. Die Blüten auf Küchenpapier mindestens 2 Stunde trocknen lassen, besser über Nacht. Mit den Minzeblättern ebenso verfahren. | **Die Torte mit den Blüten und Minzeblättern garnieren und gut gekühlt servieren.**



## 1 Orangencreme

4 Blutorangen  
(ersatzweise kleine  
Saftorangen)  
4 Blatt Gelatine  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml  
Schlagsahne

Vier Blutorangen halbieren und vorsichtig ausdrücken, so dass die Schalen nicht beschädigt werden. | Das restliche innere Fruchtfleisch der Blutorangen auskratzen und die leeren Schalen aufbewahren. | Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. | Den Blutorangensaft mit dem Zucker und einer Prise Salz zusammen aufkochen und bei milder Hitze auf 200 ml einkochen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und im heißen Blutorangensaft auflösen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. | Die Sahne steif schlagen. Sobald der Blutorangensaft zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben und in die vorbereiteten Orangenhälften füllen. Im Kühlschrank zwei Stunden fest werden lassen.

## 2 Orangenfilets

2 Blutorangen  
100 ml Rotwein  
1 EL Zucker  
1 TL Speisestärke

Die zwei Blutorangen filetieren. Dafür die Schale abschneiden, so dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Nun die Filets mit einem V-Schnitt zwischen den Trennwänden ausschneiden. | Den abtropfenden Saft auffangen und die Fruchtfleischreste ebenfalls auspressen. | Den aufgefangenen Saft und den Rotwein mit 1 EL Zucker aufkochen und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke abbinden. Kurz aufkochen und die Orangenfilets untermischen. Abkühlen lassen.

3 Karamell, siehe nächste Seite

### 3 Karamell

350 g Zucker  
125 ml Wasser  
35 g Glukosesirup

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und ohne Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, ohne dass der Zucker braun wird. Nach etwa 10 Minuten eine Gabel durch den Zuckersirup ziehen und durch die Zinken pusten. Wenn sich hinter den Zinken Blasen bilden, hat der Sirup die richtige Konsistenz zum Weiterverarbeiten. Falls nicht, so lange weiterkochen lassen, bis sich die Blasen zeigen. Anschließend die Glukose zugeben und nun so lange köcheln lassen, bis er eine goldbraune Farbe hat. Während des gesamten Vorgangs nicht im Zuckersirup rühren, da sonst das Karamell trüb wird. | Wenn die gewünschte Farbe entstanden ist, den Topf sofort vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. | Mit einer Gabel durch den Karamell ziehen und die Gabel leicht hin und her bewegen. Sobald der Karamell in einem dünnen Faden von der Gabel fällt, kann mit den Karamellkörnchen begonnen werden. Das Abkühlen des Karamells dauert eine Weile und muss ständig beobachtet werden. Ist die richtige Temperatur erreicht, muss schnell gearbeitet werden. | Eine Suppenkelle in Größe der Orangenhälfte mit Rapsöl dünn einstreichen. Den Arbeitsplatz mit Backpapier auslegen. Die Kelle mit der Wölbung nach oben halten, die Gabel durch den Karamell ziehen und über der Kelle schnell hin und her bewegen, so dass auf der Wölbung ein dünnes Karamellnetz entsteht. Dabei die Richtung der Gabel immer wieder ändern, so verstärkt sich das Netz und es hält später gut zusammen. | Das Karamellnetz kurz auf der Kelle abkühlen lassen, mit der hohlen Handfläche vorsichtig anheben und beiseite legen. So fortfahren, bis 8 Körbchen entstanden sind. | Die Kelle zwischendurch wieder reinigen und neu einfetten, da sonst das Karamell ankleben könnte. | Die Körbchen lassen sich in einer Vorratsdose, gut verschlossen, im Gefrierfach aufbewahren. | **Zum Anrichten jeweils zwei Blutorange-Hälften auf einen Teller geben. Mit den Karamellkörnchen bedecken, so dass wieder die ursprüngliche Form der Orange entsteht. Mit den Blutorange-Filets und der Sauce vollenden.** | (Tipp: Glukosesirup macht den Zuckerkaramell stabiler, Sie erhalten ihn in der Apotheke oder über das Internet.)



## 1 Orangensauce und Seezungenröllchen

2 Orangen, unbehandelt  
2 EL Zucker  
300 ml Fischfond (Glas)  
2 Kaffir-Limettenblätter  
8 Seezungenfilets, ohne Haut

Die Orangen einmal kalt und heiß abspülen und abtrocknen. Die Schale einer Orange mit dem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen. | Den Zucker in einem Dämpfopf karamellisieren, die Schalenstreifen zugeben und mit dem Orangensaft und dem Fischfond ablöschen. Die Limettenblätter zugeben. | Die Seezungenfilets mit der ursprünglichen Hautseite nach oben einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Röllchen in einen Siebeinsatz legen und in den Dämpfopf stellen. Bei geschlossenem Deckel und milder Hitze etwa 10–12 Minuten garen. | Anschließend die Röllchen mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen. Den Sud sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## 2 Kokos-Curry-Spinat

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Currypulver  
200 ml Kokosmilch  
Salz  
Pfeffer aus der  
Gewürzmühle  
1 Limette  
400 g junger Spinat

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Das Currypulver zugeben, kurz anrösten und mit der Kokosmilch aufgießen. | Den Sud mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken und etwa 3 Minuten leise köcheln lassen. Zuletzt den Spinat zugeben und nur kurz darin schwenken. | **Zum Anrichten den Spinat auf Tellern verteilen, zwei Seezungenröllchen darauflegen und mit der Orangensauce vollenden.**