



JULIA CAWLEY  
SASKIA VAN DEELEN  
VERA SCHÄPER

# *Hello love*

KOCHEN  
LESEN  
ZEIT ZU ZWEIT

JAN THORBECKE VERLAG



# Inhalt

VORWORT	7
AUDREY HEPBURN & MEL FERRER	8
FRÜHSTÜCK FÜR LANGSCHLÄFER	18
MICHELLE & BARACK OBAMA	32
DINNER FÜR ZWEI	40
PRINZ HARRY & MEGHAN MARKLE	72
FRISCH VERLIEBT UND GUT ANGEMACHT	80
JOHN LENNON & YOKO ONO	94
QUICKIES – KURZ UND GUT	104
ELIZABETH TAYLOR & RICHARD BURTON	118
SWEETS FOR MY SWEET	128
ELLEN DEGENERES & PORTIA DE ROSSI	140
TASTE OF LOVE – FÜR BESONDERE MOMENTE	150
UBER DIE AUTORINNEN	164
REGISTER	166



# Vorwort

KERZEN AUF EINEM SCHÖN GEDECKTEN TISCH SPENDEN  
WARMES LICHT. IM HINTERGRUND SPIELT LEISE MUSIK  
UND DAS ESSEN VERSTRÖMT EINEN KÖSTLICHEN DUFT. WIR  
SETZEN UNS AN DEN TISCH UND SCHAUEN UNS VERLIEBT  
IN DIE AUGEN. DER ERSTE BISSEN ZERGEHT AUF DER ZUNGE,  
ES SCHMECKT HERRLICH ...

Nach einem anstrengenden Tag nach Hause kommen und mit einem Candlelight-Dinner von seinem oder seiner Liebsten überrascht werden – was gibt es Romantischeres? Und nichts drückt unsere Wertschätzung für den anderen besser aus als ein selbst zubereitetes Menü, denn übersetzt bedeutet es: „Du bist es mir wert, Zeit und Liebe zu investieren, damit es dir gut geht.“ Oder man hat sich gerade erst kennengelernt und möchte dem anderen mit einem süßen Dessert zeigen, wie viele Schmetterlinge sich bei jedem Kuss zart flatternd in die Lüfte erheben. Auch ein Frühstück im kuscheligen, warmen Bett, eine süße Nascherei an einem verregneten Sonntag mit einem heißen Tee oder eine Kleinigkeit für zwischendurch, falls der Alltag gerade wenig Zeit für Zweisamkeit bereithält, sind manchmal einfach unbezahlbar. Von solchen Momenten lebt eine Beziehung. Es gibt keine bessere Art und Weise, seinem Partner zu zeigen, wie sehr man ihn liebt.

*»Die beste Sache, um  
sich im Leben festzuhalten,  
ist aneinander.«*

AUDREY



AUDREY HEPBURN UND MEL FERRER

Nur selten kommt es vor, dass ein Traumpaar vor der Kamera auch ein Traumpaar hinter der Kamera ist. Durch einen gemeinsamen Freund lernten sich die Stilikone Audrey Hepburn und der Künstler Mel Ferrer auf einer Party kennen. Audrey fand mit Mel ihr Glück – für sie war es Liebe auf den ersten Blick.

Es war eine stürmische Romanze, denn nur acht Monate später heirateten sie im privaten Kreis in der Schweiz. Bei ihrem gemeinsamen

Dreh zu „Krieg und Frieden“ waren sie schon verheiratet. An den beiden zeigt sich, dass sich Gegensätze durchaus anziehen können: Der Altersunterschied von zwölf Jahren war nicht zu übersehen, Audrey war klein mit mädchenhafter Statur, er hochgewachsen und lebenserfahren.

Mel behielt auch weiterhin seinen Ruf als charmanter Traumprinz. Die leidenschaftliche Hingabe zur Schauspielkunst hatten beide jedoch gemeinsam, und so konnten Audrey

und Mel auch vor der Kamera als Liebespaar miteinander arbeiten.

Zusammen mussten sie viele dunkle Tage meistern, da Audrey mehrere Fehlgeburten hatte und sehr darunter litt. Aber das Glück war doch noch auf ihrer Seite: 1960 wurde ihr gemeinsamer Sohn geboren. Ihre Beziehung sollte leider nicht ewig halten: Nach 14 Jahregingen Hollywoods Lieblinge wieder getrennte Wege.



# Avocado-Smash-Butter

## MIT POCHIERTEM EI

ZUBEREITUNG CA. 15 MINUTEN

### FÜR 2 PERSONEN

- ½ SALATGURKE
- 2 SCHEIBEN SAUERTEIGBROT
- 4 EL CHILI-MAYONNAISE
- 1 AVOCADO
- SALZ
- PFEFFER
- 1 SPRITZER LIMETTENSAFT
- 1 EL ESSIG
- 2 EIER
- 1 TL CHILIFLOCKEN

Salatgurke waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Sauerteigbrot kurz im Toaster oder in einer Pfanne anrösten, mit je 1 EL Chili-Mayonnaise bestreichen und mit den Gurkenscheiben belegen.

Die Avocado waschen, halbieren und den Kern vorsichtig herauslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen und in einer Schüssel grob mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft würzen und gleichmäßig auf den Gurkenscheiben verteilen.

Für die pochierten Eier Wasser mit dem Essig und einer Prise Salz in einem kleinen Topf zum Sieden bringen. Eier aufschlagen und einzeln in eine Suppenkelle oder eine kleine Tasse geben. Das Wasser im Topf mit einem Schneebesen kräftig im Kreis rühren, bis ein Strudel entsteht. Ein Ei direkt in den Strudel hineingleiten lassen, ca. 4–5 Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Mit dem zweiten Ei genauso verfahren und anschließend jeweils auf dem Avocadomus platzieren und salzen. Restliche Chilimayonnaise darübergeben und mit Chiliflocken bestreuen.

### TIPP

Als Topping passen klein geschnittene Cherry-Tomaten oder roter Spitzpaprika dazu.



# One-Pan-

## GNOCCHI

ZUBEREITUNG CA. 30 MINUTEN

### FÜR 2 PERSONEN

- 1 LAUCHSTANGE
- 1 KAROTTE
- 200 G BABY-BLATTSPINAT
- 1 TOMATE (CA. 100 G)
- 250 G MERGUEZ-WÜRSTCHEN
- 1 ZWIEBEL
- 1 EL OLIVENÖL
- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 250 ML GEMÜSEFOND
- 50 ML SAHNE
- SALZ
- FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
- 125 G MOZZARELLA
- 250 G FRISCHE KARTOFFEL-GNOCCHI

Lauchstange waschen, putzen und in Ringe schneiden. Karotte waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Baby-Blattspinat gründlich waschen und abtropfen lassen. Tomate waschen, trocknen, halbieren, von den Kernen befreien und klein würfeln.

Merguez-Würstchen häuten und in kleine Stücke schneiden oder zupfen. Zwiebel schälen, fein hacken und mit Würstchen, Karotten und Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Knoblauch schälen, fein hacken und nach ca. 5 Minuten mit den gewürfelten Tomaten dazugeben und kurz mit andünsten.

Gemüsefond und Sahne zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen. Mozzarella klein würfeln, in die Pfanne geben und das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 8–10 Minuten leise köcheln lassen.

Gnocchi und Spinat in die Pfanne geben und für weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze mitgaren.

### TIPPS

Statt Würstchen kann auch die gleiche Menge Rinderhack verwendet werden. Vegetarier können das Fleisch z.B. durch weiße Bohnen oder Kichererbsen ersetzen.



# Himbeereis

## MIT SAHNE UND BAISER-BRÖSELN

ZUBEREITUNG CA. 10 MINUTEN

### FÜR 4 EISKUGELN

- 100 ML SAHNE
- 1 PCK. VANILLEZUCKER
- 25 G BAISER-TUPFEN
- 150 G GEFRORENE HIMBEEREN

Die Sahne mit dem Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen.

Baiser-Tupfen in einer Tüte oder einer Plastikschüssel in kleine mundgerechte Stücke zerbröseln.

Die Himbeeren aus dem Tiefkühlfach nehmen und noch gefroren zerstoßen. Auf einem Teller ausbreiten, 1 Minute antauen lassen und anschließend zur geschlagenen Sahne geben. Gut vermischen und die Baiserbrösel unterheben.

Sofort noch eiskalt als Kugeln in Hörnchen oder als Dessert in einer kleinen Schale servieren.

### TIPP

Schmeckt auch mit gemischten, gefrorenen Waldbeeren.



**A**

ARTISCHOCKEN MIT  
RADIESCHEN-DIP **S. 48**

AVOCADO-SMASH-  
STULLE MIT  
POCHIERTEM EI **S. 26**

AVOCADO-  
SPINAT-PESTO,  
SCHNELLES **S. 106**

**B**

BÜFFELMOZZARELLA  
MIT GESCHMOLZENEN  
TOMATEN **S. 52**

**C**

CAESAR-SALAT  
MIT TERIYAKI-  
HÜHNCHEN **S. 82**

CROQUE MONSIEUR ET  
MADAME, MANN  
UND FRAU **S. 160**

**D**

DOSEN-TOMATENSUPPE  
MIT ROSMARIN UND  
THYMIAN **S. 116**

**E**

ECLAIRS MIT  
MASCARPONE-  
CREME UND  
ROSENWASSERGLASUR,  
LIEBESKNOCHEN **S. 130**

EISKALTE JOGHURT-  
HONIG-BANANENCREME  
MIT MARACUJA **S. 66**

ENG UMSCHLUNGEN:  
INVOLTINI MIT  
KARTOFFEL-MEERRETTICH-  
PÜREE **S. 158**

ERBSEN-RISOTTO MIT  
TOMATEN-CHUTNEY **S. 62**

**F**

FEINER HOLUNDER-  
BLÜTENSIRUP **S. 44**

FEURIGE SCHOKOKÜCHLEIN  
MIT FLÜSSIGEM KERN **S. 70**

FRENCH-TOAST MIT  
WARMER NEKTARINE  
UND AHORNSIRUP-  
SAHNE **S. 24**

**G**

GESCHMACK DER  
LIEBE: GRANATAPFEL-  
KERNESIG **S. 154**

GESCHMORTER THYMIAN-  
TOMATENSALAT MIT  
KROSSEM BROT **S. 84**

GIN & SODA MIT ROSA  
GRAPEFRUITSAFT UND  
HOLUNDER-  
BLÜTENSIRUP **S. 42**

GNOCCHI, ONE-PAN **S. 108**

GRANATAPFEL-  
KERNESIG,  
GESCHMACK  
DER LIEBE **S. 154**

GRANOLA, ROSMARIN **S. 22**

**H**

HÄHNCHENSCHENKEL  
AUS DEM OFEN, IN  
MILCH GESCHMORT **S. 60**

HAPPY BIRTHDAY, MY LOVE:  
ZITRONEN-MOHN-  
GUGELHUPF **S. 162**

HASELNUSS-  
SCHOKO-CREME **S. 30**

HERINGSSALAT, ROTER,  
KATERFRÜHSTÜCK **S. 152**

HIMBEERPIZZA MIT  
SCHOKOBODEN **S. 138**

HIMBERREIS MIT SAHNE  
UND BAISER-BRÖSELN **S. 112**

HOLUNDERBLÜTENSIRUP,  
FEINER **S. 44**

HÜHNERSUPPE,  
KLEINE HAUS-  
APOTHEKE **S. 156**

**I**

IN MILCH GESCHMORTE  
HÄHNCHENSCHENKEL  
AUS DEM OFEN **S. 60**

INVOLTINI MIT  
KARTOFFEL-MEERRETTICH-  
PÜREE, ENG  
UMSCHLUNGEN **S. 158**

**J**

JOGHURT-HONIG-  
BANANENCREME MIT  
MARACUJA, EISKALTE **S. 66**

- K**  
 KAROTTENSUPPE MIT  
 BLÄTTERTEIG-HERZCHEN,  
 ZUPPA D'AMORE **S. 54**
- KATERFRÜHSTÜCK:  
 ROTER HERINGSSALAT **S. 152**
- KICHERERBSEN-  
 BOWL MIT PETERSILIEN-  
 JOGHURT **S. 86**
- KLEINE HAUSAPOTHEKE:  
 HÜHNERSUPPE **S. 156**
- L**  
 LIEBESÄPFEL MIT WEISSER  
 SCHOKOLADE,  
 ZITRONE, JOGHURT UND  
 PFEFFER **S. 136**
- LIEBESKNOCHEN:  
 ECLAIRS MIT MASCARPO-  
 NE-CREME UND ROSEN-  
 WASSERGLASUR **S. 130**
- LUMUMBA-SCHOKOEIS  
 MIT LIEBESPERLEN **S. 134**
- M**  
 MANGO-MOZZARELLA-  
 SALAT MIT FRISCHEM  
 BASILIKUM **S. 88**
- MANN UND FRAU:  
 CROQUE MONSIEUR ET  
 MADAME **S. 160**
- MOHN-PORRIDGE MIT  
 KARAMELLISIERTEN  
 BIRNEN **S. 20**
- O**  
 OBSTSALAT MIT  
 WALDMEISTER-DRESSING,  
 ROTER **S. 92**
- ONE-PAN-GNOCCHI **S. 108**
- R**  
 RINDERFILET MIT  
 WÜRZIGER ESTRAGON-  
 SAUCE **S. 56**
- ROSMARIN-GRANOLA **S. 22**
- ROTE-BETE-PFANNKU-  
 CHEN-RÖLLCHEN  
 MIT LACHS **S. 110**
- ROTER HERINGSSALAT,  
 KATERFRÜHSTÜCK **S. 152**
- ROTER OBSTSALAT MIT WALD-  
 MEISTER-DRESSING **S. 92**
- S**  
 SALTIMBOCCA VON  
 DER ROTBARBE MIT  
 RADIESCHENSALAT **S. 114**
- SCHNELLES AVOCADO-  
 SPINAT-PESTO **S. 106**
- SCHOKOKÜCHLEIN  
 MIT FLÜSSIGEM KERN,  
 FEURIGE **S. 70**
- T**  
 TAGLIATELLE MIT  
 KREBSFLEISCH IN WERMUT-  
 SAHNE-SAUCE **S. 58**
- TEA-TIME FÜR DIE LIEBE:  
 ZUCKER-KRINGEL **S. 132**
- THYMIAN-TOMATENSALAT  
 MIT KROSSEM BROT,  
 GESCHMORTER **S. 84**
- TOAST-MUFFINS MIT SPINAT,  
 EI UND BACON **S. 28**
- TOMATEN-CHUTNEY  
 MIT INGWER UND  
 OREGANO **S. 64**
- TOMATENSUPPE MIT ROSMARIN  
 UND THYMIAN, DOSEN **S. 116**
- V**  
 VANILLE-QUARKSPEISE MIT  
 GRANATÄPFLEN & GERÖSTETEN  
 MANDELN **S. 68**
- W**  
 WASSERMELONENSALAT  
 MIT FETA **S. 90**
- WEISSBIER-HUGO  
 MIT MINZE **S. 46**
- Z**  
 ZIEGENKÄSE-BRUSCHETTA MIT  
 FEIGEN, HONIG & GERÖSTETEN  
 HASELNÜSSEN **S. 50**
- ZITRONEN-MOHN-GUGEL-  
 HUPF, HAPPY BIRTHDAY,  
 MY LOVE **S. 162**
- ZUCKER-KRINGEL,  
 TEA-TIME FÜR DIE LIEBE **S. 132**
- ZUPPA D'AMORE KAROTTEN-  
 SUPPE MIT BLÄTTERTEIG-  
 HERZCHEN **S. 54**

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir darauf, dieses Buch in Folie einzuschweißen. #ohneFolie

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten  
© 2020 Jan Thorbecke Verlag,  
Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Fotos: Julia Cawley  
Gestaltung: Designagentur vrej  
Rezepte: Saskia van Deelen  
Übrige Texte: Magdalena Müller  
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs  
Hergestellt in Lettland  
ISBN 978-3-7995-1444-6 (Print)  
ISBN 978-3-7995-1466-8 (eBook)

