

Kochen mit Genuss

Neue Ideen und Lieblingsrezepte
der Spitzenköchin

Lea Linster

Brigitte Buch

Diana Verlag



INHALT

Lea Linster persönlich

Nichts geht über Qualität. Seite 6

Drinks & Häppchen

Zur Begrüßung der Gäste. Seite 10

Suppen & Vorspeisen

Warm und kalt genießen. Seite 24

Fisch & Krustentiere

Raffiniertes leicht gemacht. Seite 46

Fleisch & Geflügel

Highlights der Sterneküche. Seite 64

Gemüse, Salate & Pasta

Von der Beilage zur Hauptrolle. Seite 84

Steaks & ihre Soßen

Köstliche Kombinationen. Seite 104

Süß & salzig aus dem Ofen

Gebackenes: von fein bis deftig. Seite 118

Himmlische Verführungen

Süßes zum Verlieben. Seite 136

Zugabe

Lieblingskäse & Café. Seite 156

Leas Tipps & Tricks. Seite 160

Alle Rezepte von A bis Z. Seite 162

Rezept-Register für dieses Buch. Seite 174

Adressen & Impressum. Seite 176



Probelauf: Pâtisier Dominique Simonnet und Lea Linster kreieren fast täglich neues Gebäck und köstliche Desserts.

»*Bon appétit! Teilen Sie
meine Lust auf Neues,
auf beste Qualität und
aufs Kochen mit Genuss!*«

Wenn wir im Restaurant einen Apfelkuchen backen wollen oder vielleicht eine köstliche Tarte fürs Dessert, dann hole ich mir die Äpfel von Josy Gloden, der erntet die besten Äpfel von ganz Luxemburg. Sie haben eine feine Säure und eine schöne Textur, genau so, wie ich es liebe. Der Weg zu ihm lohnt sich immer, ich glaube nämlich fest daran, dass ein Kuchen noch besser wird, wenn man denjenigen kennt, der die Äpfel gehegt und gepflegt hat. Eine solche Liebe gilt nicht nur dem Obst. Ein Huhn vom Bauernhof in der Bresse, langsam aufgezogen und delikater zubereitet, ist ein unvergleichlicher Genuss. Ich denke auch an meinen Käse und weiß, man merkt ihm an, mit wie viel Sorgfalt Bernard Anthony ihn behandelt. Erst wenn er Käse zur perfekten Reife gebracht hat, schickt mir der Affineur aus dem Elsass exakt die Stücke, die ich mir für meine Gäste vorstelle.

Ich liebe gute Lebensmittel, und ich wünsche mir, dass Sie das auch tun. Ich liebe es, sie zu riechen und zu schmecken, jede Feinheit in meinem Kopf zu speichern und das alles mit Ihnen zu teilen. Schon als Kind entdeckte ich die großartige Vielfalt: den klaren Geschmack der Sahne oder die unendliche Fadheit der Haferflocken. Ich liebte es, Butter auf der Zunge zergehen zu lassen oder Karotten aus dem Beet zu ziehen und knackfrisch zu essen. Ich mochte die leuchtende Farbe der Orangen und das frische Grasgrün der Erbsen. Diese Eindrücke haben mich schon früh geprägt



Wein à la Linster:
Jährlich gibt es von
der Elbling-Spätlese
aus Leas Reben in
Remich an der Mosel
rund 2000 Flaschen.

und zur Überzeugung gebracht: Qualität macht dich glücklich! Ist es da ein Wunder, dass ich inzwischen einen eigenen kleinen Weinberg habe und mit dem Winzer Maximilian von Kunow aus Luxemburgs ältester Elbling-Rebsorte, dem Rhäifrensch, einen guten Wein keltere? Und wir jetzt planen, gemeinsam einen Luxemburger Crémant zu machen?

Weil ich den Urgeschmack so vieler herrlicher Lebensmittel kenne, behalte ich sie beim Kochen gern so, wie



Sous-Chef und
Chefin: Korbinian
Wolf und Lea
Linster sind ein
perfektes Team.

man sie in Erinnerung hat und heute noch liebt. Mein Satz, dass eine Karotte wie eine Karotte schmecken muss und eine Tomate wie eine Tomate, wenn sie auf dem Teller der Gäste angerichtet werden, ist für mich unverändert gültig. Das ist überhaupt nicht langweilig, denn ich frische die Klassiker gern auf und ziehe sie herüber in unsere Zeit. Ich freue mich sehr, dass ich jetzt in meiner Restaurantküche in Frisange ein Team von wunderbaren jungen Leuten habe, die top-professionell sind und meinem Anspruch an Qualität in jeder Minute treu bleiben.

Das fängt schon bei den kleinen Dingen an. Wir reichen unseren Gästen im Restaurant immer einen Korb mit köstlichen Brötchen, die wir jeden Tag zweimal frisch backen. Dazu gibt es feinstes Meersalz und Pfeffer und die geliebte Luxemburger Butter in perfekter Konsistenz. Sie ist seit Jahrzehnten von gleichbleibender Qualität, ungesalzen, so dass sich jeder ganz nach seinem Geschmack bedienen kann. Es gibt einen kleinen Gruß aus der Küche, ein Häppchen der Fantasie, das zur Jahreszeit passt, und auf jeden Fall einen lauwarmen Pistazien-Parmesan-Taler

dazu. Dann folgt eine kleine Suppe, nur fünfzig oder sechzig Milliliter servieren wir in einem Glas oder einem Tässchen. Im Winter ein warmes Süppchen, wenn es draußen heiß ist, ein kaltes. Das schmeichelt dem Magen, und er ist bereit für ein schönes Menü. Bei uns gibt es keine Blätterteig-Teilchen zum Champagner, die sind viel zu fett und belasten nur. Es gibt keine Armada von Häppchen zum Aperitif und keine Vorspeise zur Vorspeise, so dass man als Gast fast satt ist, wenn es mit dem geordneten Menü endlich losgeht. Ich versichere Ihnen, das ist keine mangelnde Fantasie, und das ist auch kein Geiz. Nein, ich möchte, dass Sie sich Ihren Appetit erhalten! Nach dem kleinen Entrée schicken wir Ihnen nur noch ein »Bon appétit« aus der Küche und servieren dann, was Sie gewählt und bestellt haben und worauf Sie sich schon die ganze Zeit freuen.

Bon appétit – guten Appetit, das schreibe ich auch gern unter meine Rezepte. Gemeint ist natürlich der Appetit auf gutes Essen. Aber auch der Appetit auf Neues, der Appetit auf das Leben, auf Freunde und auf Menschen, die man gern hat. Gutes Essen ist einfach Lebensqualität!

Ich bin sehr froh, dass Sie die Lust am Essen, die Lust an neuen Rezepten und Freude am Genuss mit mir teilen. Ich liebe es, wenn die Menschen meine Rezepte verstehen können und mir dann sagen, was sie gekocht haben, dass das Kochen erfolgreich war und sie Komplimente dafür bekommen haben. Dann bin ich so froh und stolz auf meine Gäste und Leserinnen und ein bisschen auch auf mich. Dann weiß ich, dass sich all die Arbeit in den vielen Jahren gelohnt hat. Schon als kleines Mädchen im Café meiner Eltern hatte ich davon geträumt, dass ich groß bin und die Tür zum Saal aufgeht und alle sagen: »Aaah, seht nur, da kommt sie!« Ich wollte, dass alle sich freuen, dass ich käme und ihnen mein Essen bringe. Auch wenn es manchmal schwer war, ich habe gelernt, dass es gut im Leben ist, durchzuhalten und seine Träume zu verwirklichen. Und sich selbst treu zu bleiben. Bon appétit wünscht Ihnen Ihre Lea Linster!

Sterne-Restaurant
mit Aussicht: »Léa
Linster Cuisinière«
liegt mitten in
Frisange und hat
eine tolle Terrasse.





DRINKS & HÄPPCHEN

»Nicht nur die Liebe geht durch den Magen, auch Entspannung, das ist meine Erfahrung. Ich tue deshalb alles, damit sich meine Gäste rundherum wohl fühlen. Dafür sorgen die herzliche und ungezwungene Atmosphäre im Restaurant, die ungeteilte Aufmerksamkeit meiner Mitarbeiter und natürlich das gute Essen. Ein Glas Champagner öffnet den Magen, eine kleine Suppe entspannt ihn, ein Häppchen erhöht seine Vorfreude auf kommende Genüsse. Teilen Sie mein Vergnügen, Gäste zu haben – und bleiben Sie entspannt!«



Geflügelleber-Pâté Seite 14



Kalter Zuckerschoten-Shooter *Seite 14*

Geflügelleber-Pâté

- 1 Ich ziehe zuerst die Schalotten ab, schneide sie in feine Würfelchen und erhitze 20 Gramm von der Butter. Darin dünste ich sie glasig, bis sie schön weich sind. Auch die Morcheln dünste ich in 20 Gramm Butter an und lasse beides abkühlen.
- 2 Inzwischen schneide ich das Schweinefleisch in Würfel und drehe es zusammen mit der Geflügelleber durch den Fleischwolf oder püriere es im Mixer fein. Ich gebe die eisgekühlte Sahne, den Cognac und die Schalottenwürfelchen dazu. Die angedünsteten Morcheln schneide ich in feine Würfelchen und hebe sie zusammen mit den Pistazien und dem Pastetengewürz ebenfalls unter. Dann würze ich noch kräftig mit Salz und Pfeffer. Zum Schluss schneide ich die Gänseleberpastete in kleine Stücke und gebe sie unter die Fleischfarce. Diese Masse fülle ich jetzt in eine flache Form.
- 3 Den Backofen heize ich auf 160 Grad vor (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2). Die Fettpfanne des Backofens fülle ich mit heißem Wasser, so dass die Form mit der Fleischfarce zur Hälfte darin stehen kann. Ich decke die Form mit Alufolie ab und lasse die Pâté so im Backofen garen – erst einmal eine Stunde. Dann nehme ich die Folie ab und gare die Pâté noch 15 Minuten weiter.
- 4 Die Form kann ich nun herausnehmen und abkühlen lassen. Beim Garen bildet sich Flüssigkeit, die gieße ich durchs Sieb in einen Topf. Ich lasse sie zusammen mit dem Portwein, dem Zucker und den Kardamomkapseln auf etwa 220 Milliliter einkochen. Die Gelatine weiche ich ein, drücke sie aus und löse sie im heißen Portwein auf.
- 5 Ich lasse die Soße abkühlen und warte, bis die Gelierflüssigkeit leicht anzieht. Ich nehme den Kardamom heraus, gieße das Gelee gleichmäßig über die Pâté und lasse alles im Kühlschrank fest werden.
- 6 Zum Servieren schneide ich die Pâté zuerst möglichst korrekt in Streifen, dann in gleichmäßig große Würfel. Schön sieht es aus, wenn ein Blättchen Petersilie auf jedem Würfel liegt. Genießen Sie's!

FÜR 40 WÜRFEL *Foto Seite 12*

200 g Schalotten • 40 g Butter • 75 g Morcheln (oder andere Pilze) • 300 g Schweinenacken-Kotelett (ohne Knochen) • 200 g Geflügelleber • 100 g Sahne • 125 ml Cognac • 50 g Pistazienkerne • 2 Messerspitzen Pastetengewürz (Koriander, Nelke, Piment, Zimt – alles gemahlen) • 1 TL Salz • ½ TL Pfeffer • 200 g Gänseleberpastete (oder gekochter Schinken)

Portweingelee: 300 ml Portwein • 30 g Zucker • 5 Kardamomkapseln • 3 Blatt weiße Gelatine

Dekoration: Petersilienblättchen



Bei Häppchen ist die Dekoration wichtig – in Leas Restaurant sitzt jeder Handgriff.

Kalter Zuckerschoten-Shooter

- 1 Ich ziehe die Schalotten ab und würfele sie – wie immer mit Liebe – sehr fein. So dünste ich sie in der heißen Butter an. Die Zuckerschoten wasche ich, tupfe sie trocken und dünste sie mit den Schalotten an. Ich würze mit Meersalz.
- 2 Jetzt gieße ich den Fond dazu. Ich schäle die Kartoffel, reibe sie fein und gebe sie in die Suppe. Alles lasse ich bei kleiner Hitze zehn Minuten kochen.
- 3 Ich wasche die Minze und zupfe die Blättchen ab. Die Minzeblättchen gebe ich in die Suppe und püriere sie mit dem Stabmixer. Anschließend streiche ich die Zuckerschotensuppe noch durchs Haarsieb, damit sie ganz glatt und elegant wird.
- 4 Nun schmecke ich das Süsschen nur noch mit etwas Zitronensaft, Meersalz und einer Prise Zucker ab und lasse es im Kühlschrank abkühlen.
- 5 Zum Servieren verrühre ich die Crème fraîche und den Sahne-Meerrettich und gebe die Masse in einen kleinen Spritzbeutel (oder Plastikbeutel mit abgeschnittener Ecke). Das Süsschen fülle ich in kleinste Schälchen und dekoriere jedes mit einer Schnecke der Crème fraîche.

FÜR 8–10 SHOOTER *Foto Seite 13*

2 Schalotten • 20 g Butter • 200 g Zuckerschoten • Meersalz • ½ l Hühnerfond (Seite 38) oder Gemüsefond • 1 kleine Kartoffel • ½ Bund Minze • etwas Zitronensaft • 1 Prise Zucker • 2 EL Crème fraîche • 1 TL Sahne-Meerrettich (Glas)

Schinkentoasties

- 1 Zuerst schneide ich 20 dünne Scheiben Baguette ab. Ich hacke die Oliven und beträufele sie mit einem Esslöffel vom Limettensaft.
- 2 Die reife Avocado schäle ich, halbiere sie und löse den Stein aus. Das Fleisch einer Avocadohälfte schneide ich in passende Scheibchen, auf die ich etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle gebe.
- 3 Gern röste ich die Baguettescheiben kurz im Backofen an – das muss aber nicht zwingend sein. Ich bestreiche sie dann mit den gehackten Oliven, lege die Avocadoscheiben darauf und beträufele alles mit dem restlichen Limettensaft.
- 4 Den Schinken – ich nehme in diesem Fall gern welchen vom Rind – forme ich zu Röschen und drapiere sie auf die Avocado-Baguettes. Ich dekoriere die Häppchen noch mit kleinen Raukeblättern und Blüten, gebe einen Hauch Piment d'Espelette darüber und verspreche Ihnen: Ihre Gäste werden Sie lieben!

FÜR 20 STÜCK *Foto rechts*

1 Baguette (ca. 250 g) • 75 g schwarze Oliven (ohne Stein) • 2 EL Limettensaft • ½ Avocado • Meersalz • Pfeffer • 20 Scheiben dünn geschnittener Schinken (vom Rind oder Schwein) • 20 Raukeblättchen • 20 essbare Blüten (z.B. Schnittlauchblüten, Hornveilchen) • etwas Piment d'Espelette

A photograph of three crostini arranged on a white rectangular plate. Each crostini is topped with a layer of black beans, sliced avocado, and pieces of prosciutto. A single edible purple flower is placed on top of each crostini. The background is a dark, textured surface.

Lea Linster toppt
ihre Schinken-
toasties mit einer
essbaren Blüte.

Bloody Mary *Seite 18*



Frozen Strawberry Margarita *Seite 18*





Picon-Bière *Seite 18*



White Lady *Seite 18*

Bloody Mary – kräftig mit Wodka

Wodka ist, wie Gin, ein ideales Mixgetränk. Und die Kombination mit Tomatensaft einfach unschlagbar. Ich gebe Eis in den Shaker und alle Zutaten dazu, der Pfeffer kommt aus der Mühle darüber, eventuell auch etwas Selleriesalz. Den Drink kräftig schütteln, durchs Barsieb in ein gekühltes Becherglas abseihen. Zum Schluss dekoriere ich gern mit einer Selleriestange, damit kann man auch umrühren. Perfekt!

TIPP: Ohne Wodka wird's eine »Virgin Mary«.

FÜR 1 GLAS Foto Seite 16

Eiswürfel • 5–8 cl Wodka • 10–15 cl Tomatensaft • 1 cl Zitronensaft • 1 Spritzer Worcestersoße • 1 Spritzer Tabasco • Pfeffer
• evtl. etwas Selleriesalz • evtl. 1 Stange Staudensellerie

Picon-Bière – Bier mit Aperitifwein

In Frankreich und den Benelux-Ländern ist es durchaus üblich, ein kleines helles Bier als Aperitif zu trinken. Probieren Sie es mal, es regt den Appetit gut an! Und raffiniert wird es, wenn man es mit einem französischen Aperitifwein mixt: den »Picon amer« ins Bierglas geben und das Bier aufgießen. Mir schmeckt es mit einem luxemburgischen Bofferdig oder einem belgischen Bier wie Leffe am besten.

TIPP: Leichter und trotzdem lecker ist der Drink mit alkoholfreiem Bier.

FÜR 1 GLAS Foto Seite 17

4 cl Picon • 0,25 l Pils



Frozen Strawberry Margarita – Lieblingsdrink mit Tequila

Ich gebe zerstoßenes Eis in den Mixer der Küchenmaschine und gieße den Tequila, den Cointreau und den Zitronensaft darauf. Dann gebe ich die Erdbeeren dazu. Ich mixe alles kräftig durch und gieße den Drink in das vorgekühlte Cocktailglas – am liebsten auf zwei bis drei gefrorene Erdbeeren.

TIPP: Dekorativ ist ein Zuckerrand am Glas: Ich streue Zucker auf eine Untertasse. Mit dem Zitronenschnitt fahre ich am Rand des gekühlten Cocktailglases entlang und stülpe das Glas kurz in den Zucker.

FÜR 1 GLAS Foto Seite 16

Eiswürfel • 4 cl Tequila • 1 cl Cointreau • 2 cl Zitronen- oder Limettensaft • 3 frische Erdbeeren (oder 1 cl Erdbeersirup)
• evtl. 2–3 TK-Erdbeeren

White Lady – ein Klassiker mit Gin

Ich fülle ordentlich Eiswürfel in den Shaker und gieße dann alle Zutaten darauf. Wie immer kräftig schütteln und durchs Barsieb ins vorgekühlte Glas abseihen. Fertig!

TIPP: Wer mag, gibt noch ein Eiweiß hinein.

FÜR 1 GLAS Foto Seite 17

Eiswürfel • 4 cl Gin • 2 cl Zitronensaft • 2 cl Cointreau
(oder Triple Sec)

»Coole Überraschung
für Gäste: Cocktails.«

Juanita – mit weißem Rum

Ein paar Eiswürfel gebe ich in den Shaker und gieße dann den Rum, die Kokosmilch und den Ananassaft dazu. Kräftig schütteln. Ich tue drei oder vier Eiswürfel in ein gekühltes Longdrinkglas und seihe den Drink durchs Barsieb ins Glas. Erst das Bitter Lemon hinein, gut umrühren und dann den Orangensaft langsam über den Drink gießen. Wer mag, trinkt's mit Strohalm.

FÜR 1 GLAS Foto links

Eiswürfel • 4 cl weißer Rum • 5 cl Kokosmilch • 3 cl Ananassaft
• 3 cl Bitter Lemon • 3 cl Orangensaft



Von Luxemburg
in alle Welt: Lea
Linster liebt ihr
Picon-Bière.

*»Die Mango muss
wirklich perfekt
reif sein. Ich greife
deshalb immer zu
einer Flugmango.«*



Den Garnelen-
Geschmack
unterstreicht Lea
durch Mango,
Zitrusfrüchte und
Thymian.

Mangospieße mit Garnelen

- 1 Ich schäle die Mango, schneide das Fruchtfleisch am Stein entlang ab und schneide es in gleichmäßige Würfel.
- 2 Die Garnelen schäle ich, schneide Kopf und Schwanz ab und schneide sie mit einem scharfen Messer am Rücken entlang knapp ein, um den schwarzen Darmfaden entfernen zu können. Das Garnelenfleisch schneide ich dann in Stücke, die möglichst genauso groß sein sollen wie die Mangowürfel.
- 3 Die Garnelen- und Mangowürfel stecke ich jetzt auf Holzspieße und würze sie mit Salz und etwas Zucker.
- 4 In einer Pfanne brate ich sie in heißem Olivenöl braun. Ich füge die Butter dazu und schwenke die Spieße darin. Auch das gewaschene Thymiansträußchen kommt nun zum Aromatisieren mit in die Pfanne.
- 5 Die Limette spüle ich heiß ab, ziehe die Schale mit einem Zestenreißer ab (oder ich reibe die Schale auf der Microplane ab) und streue sie auf die Spieße.
- 6 Zum Schluss lösche ich den feinen Bratsud in der Pfanne mit dem ausgepressten Limetten- und Grapefruitsaft ab, lasse die Spieße noch zwei Minuten darin ziehen und kann sie servieren. Freuen Sie sich auf die Komplimente Ihrer Gäste!

FÜR 6 SPIESSE *Foto links*

1 Mango • 6 Riesengarnelen • Salz • etwas Zucker • 2 EL Olivenöl • 1 EL Butter • 1 Sträußchen Thymian • 1 Bio-Limette • ½ Grapefruit



Buntes Rührei

- 1 Ich wasche den Schnittlauch und schneide ihn in feine Röllchen. Die Piquillos lasse ich abtropfen und wüftele sie dann fein.
- 2 Dann verrühre ich die Eier mit der Sahne und dem Salz. Die Butter erhitze ich in einer beschichteten Pfanne und gebe die Rühreimasse hinein. Sobald das Ei anfängt zu stocken, streue ich die Schnittlauchröllchen und die Pimientos-Würfeln darüber und backe alles zu einem weichen Rührei. Sie wissen ja, dafür müssen Sie die Eimasse in der Pfanne mehrfach zusammenschieben und dabei Schnittlauch und die gewürfelten Pimientos unterheben.
- 3 Ich serviere die Rührei-Häufchen in kleinen Schüsselchen oder gern auch auf Pumpernickeltalern.

FÜR 10 HÄPPCHEN *ohne Foto*

½ Bund Schnittlauch • 2–3 Pimientos del Piquillo (abgezogene rote Paprikaschoten aus der Dose) • 3 Eier • 3 EL Sahne • Meer-salz • 2 EL Butter • evtl. Pumpernickel

Marinierte Heringsfilets

- 1 Die Zwiebeln schneide ich in feine Ringe. Das Gemüse putze ich und schneide es klein. Mit den abgezogenen Knoblauchzehen, Essig, Wein, Zucker, Salz und den anderen Gewürzen gebe ich es in einen Topf und lasse alles einmal aufkochen. Ich nehme den Topf vom Herd.
- 2 Die Heringsfilets spüle ich kurz unter kaltem Wasser ab, tupfe sie mit Haushaltspapier trocken, lege sie in eine Schüssel und gieße den heißen Essigsud darauf. Alle Filets sollten bedeckt sein.
- 3 So eingelegt lasse ich den Fisch mindestens 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen. Ich nehme die Filets danach aus der Marinade, schneide sie in mundgerechte Häppchen, richte sie auf Porzellanlöffeln an und dekoriere sie mit feinen Dillfähnchen. Als Bett darunter hacke ich ein paar getrocknete Softtomaten oder Pimientos fein. Voilà!

FÜR 18 HÄPPCHEN *Foto oben*

2 Zwiebeln • 1 Möhre • 100 g Knollensellerie • 1 kleine Por-reestange • 2 Knoblauchzehen • 100 ml Weißweinessig • 100 ml Weißwein • 2 EL Zucker • 1 TL Salz • 1 EL schwarze Pfefferkör-ner (grob zerdrückt) • 2 Lorbeerblätter • 6 Heringsfilets • ½ Bund Dill • 4 Softtomaten oder Pimientos del Piquillo (Dose)

»Ideal, wenn die Herings-häppchen 24 Stunden in der Marinade ziehen.«



Lachshäppchen

- 1 Für das Topping schneide ich zunächst die halbe Zwiebel in superfeine Würfelchen – Sie wissen ja, wir Profis nennen das »brunoise«. Dann schneide ich das frische Grün vom Staudensellerie und den Koriander fein, einige Blättchen lege ich beiseite.
- 2 Ich wasche die Limette heiß ab und ziehe die Schale mit einem Zestenreißer ab. Die Limette schäle ich dann dick (auch das Weiße muss runter) und löse die Filets heraus. Die Hälfte davon hacke ich fein und vermische sie mit den Kräutern.
- 3 Ich überbrühe die kleine Tomate mit heißem Wasser, so dass ich sie enthäuten und entkernen kann. Das Tomatenfleisch würfelle ich fein. Zusammen mit den Limettenzesten und den Zwiebelwürfelchen gebe ich es unter die Limetten-Kräuter-Mischung. Ich rühre das Olivenöl unter und schmecke alles mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab.

4 Nun schneide ich den ganz frischen Lachs, den ich kurz abgespült und dann mit Küchenpapier trocken getupft habe, in kleine Tranchen und belege sie mit dem Topping. Ich dekoriere sie mit den restlichen Limettenfilets und ein paar Korianderblättern. Noch raffinierter wird's mit einem Hauch Piment d'Espelette. Genießen Sie's!

TIPP: Das Topping eignet sich für jeden rohen frischen Fisch.

FÜR 8 HÄPPCHEN Foto links

160 g roher Lachs (Sushi-Qualität)

Topping: ½ rote Zwiebel • 1 Stange Staudensellerie (nur das Grün) • 3 Korianderstängel • ½ Limette • 1 Tomate • 2 EL Olivenöl • Meersalz • Pfeffer

Dekoration: Piment d'Espelette • ½ Limette


• 8–16 Korianderblätter

Gazpacho im Glas

- 1 Zuerst wasche und putze ich alles Gemüse: Ich schäle die Salatgurke und schneide sie in Stücke. Auch die aromatischen Roma-Tomaten, den Staudensellerie und die Paprikaschoten würfelle ich, zum Schluss die Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischote, die ich wie immer (mit Gummihandschuhen) entkernt habe.
- 2 Ich schneide das Brot in Würfel, weiche es in etwas Milch ein und drücke es dann aus. Das Brot püriere ich zusammen mit dem klein geschnittenen Gemüse und etwa 60 Milliliter kaltem Wasser im Mixer fein. Anschließend streiche ich die Suppe durch ein Spitzsieb, damit die Paprikahaut und die Tomatenkerne abgefangen werden. Eventuell gebe ich noch etwas kaltes Wasser dazu, um die Gazpacho auf die richtige Konsistenz zu bringen.
- 3 Nun schmecke ich mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Melfor-Essig und einer Prise Zucker ab und lasse die Gazpacho richtig gut durchkühlen.
- 4 Zum Servieren fülle ich das Süppchen in Gläser, lege auf jedes Glas eine dünne Scheibe Ziegenkäse und ein Blättchen Basilikum und beträufele es mit etwas feinstem Olivenöl.

FÜR 10 GLÄSER Foto rechts

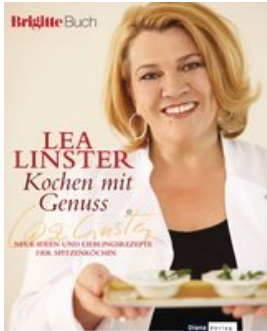
1 Salatgurke • 4 Tomaten (Roma) • 3 Stangen Staudensellerie • je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote • 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • ½ Chilischote • 1–2 Scheiben Toastbrot • 4 EL Milch • Salz • Pfeffer • Balsamico • Melfor-Essig (oder Weißweinessig) • etwas Zucker • 100 g Ziegenkäse (am liebsten Ziegen-Camembert) • 3–4 Basilikumstängel • etwas Olivenöl



*»Meine würzige
Gazpacho serviere
ich natürlich
schön gekühlt.«*

Perfektes Entrée
für einen Som-
merabend: die
Linster-Gazpacho.





Léa Linster

Kochen mit Genuss

Neue Ideen und Lieblingsrezepte der Spitzenköchin
BRIGITTE-Buch

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 176 Seiten, 21,0 x 27,0 cm
143 farbige Abbildungen, 84 s/w Abbildungen
ISBN: 978-3-453-28533-0

Diana

Erscheinungstermin: November 2011

So kocht Lea Linster — mit Genuss

Keine Angst vor neuen Rezepten: Dazu ermuntert Lea Linster, die beliebte Sterneköchin aus Luxemburg. In ihrem Buch präsentiert sie jetzt mehr als 100 Ideen für neue Lieblingsrezepte und wunderbare Klassiker. Und alles wird Schritt für Schritt erklärt.

Ob knusprige Kartoffelchips oder raffiniertes Krabben-Rilletto, ob Maultaschen in einer Kalbsbrühe oder Schweinebraten mit Mirabellen, ob Saiblingsfilets auf Chicorée, eine zartscharfe Suppe von Radieschengrün oder Cheesecake auf die leichte Art — jedes Rezept wird fantasievoll zubereitet und ist ganz einfach nachzukochen. Lea Linster gibt viele wertvolle Tipps, verrät ihre Tricks und empfiehlt: »Fangen Sie mit einfachen Gerichten an, tasten Sie sich dann vor, bis Sie mit einem Arbeitsschritt vertraut sind, und steigern Sie langsam das Risiko. Wenn Sie zum Beispiel das Braten eines Steaks gut beherrschen, können Sie bald eine schöne Soße dazu machen oder eine aufwendigere Beilage.«

- Coole Drinks und köstliche Häppchen
Ideal für eine Feier mit Freunden oder den Stehempfang
- Perfekte Steaks und ihre Soßen
Dazu: leckere Dips und Salsas
- Süß und salzig aus dem Ofen
Neues von Guglhupf, Bratapfel, Pizza & Co.
- Himmlische Genüsse
Lea Linsters traumhafte Dessertkreationen