CÉRAMIQUE BY STAUB

staub
en France

05/2018 – 99946-246-0 – ZWILLING International GmbH - Gruenewalder Str. 14-22 - 42657 Solingen - GERMANY

KERAMIK KOLLEKTION BY STAUB 2018 /2019

* DER GESCHMACK DES BESONDEREN!

www.staub.fr #MadeinSTAUB

Member of the ZWILLING Group

INHALTSVERZEICHNIS

Artikel	Seite
Gemüsegarten	
• Artischocken Cocotte	12
• Paprika Cocotte	12
• Tomaten Cocotte	13
• Kürbis Cocotte	14
Antikfarben	
• Mini Cocotte, rund	18
• Förmchenset	18
• Schüssel	19
Aufbewahren	
• Utensilienhalter	22
• Aufbewahrung Knoblauch	22
• Aufbewahrungsgefäß	23
• Salzgefäß	23
XS Minis	
• Tasse	26
• XS Mini Cocotte, quadratisch	26
• XS Mini Cocotte, Herz	26
• XS Mini Förmchen, rund	27
• XS Mini Förmchen, Herz	27
• XS Mini Förmchen, quadratisch	27
Schenken	
• Mini Cocotte, rund	30
• Mini Cocotte, oval	30
• Mini Cocotte, Herz	31

Artikel	Seite
Servieren	
• Butterdose	34
• Servierplatte	34
• Eierbecher	35
• Löffelablage	35
• Salatschüssel	36
• Schüssel	36
• Schüssel Set	37
• Förmchenset	37
• Mini Krug	38
• Krug	38
• Zuckerdose mit Löffel	39
• Becher	39
• Salz- & Pfefferstreuer	40
• Öl & Essig Set	40
• Tapas Set	41
Kochen	
• Auflaufform, rechteckig	44
• Auflaufform, oval	44
• Tarte-Form, rund	45
STAUB **Rezepte**	48

KERAMIK BY STAUB

QUALITÄT, PRODUKTION

Ein komplexer Prozess mit zahlreichen Arbeitsschritten, der ein ausgefeiltes Know-How von Anfang bis Ende erfordert.

MATERIAL UND FORM

Hochwertiges natürliches Rohmaterial ist die Basis für die Keramikproduktion.

Die verschiedenen Produkte werden mit unterschiedlichen Verfahren hergestellt.

INDIVIDUELLES HERSTELLUNGSVERFAHREN

Produktionsbedingte Korrekturen werden manuell erledigt. Hier braucht es eine ruhige Hand und ein gutes Gespür für das Material.

Die Produkte werden an der Luft getrocknet, für die perfekte Festigkeit für den Brennvorgang.

FARBGLASUR, BRENNVORGANG

Die STAUB Emaille wird aus Glaspulver und Farbpigmenten hergestellt.

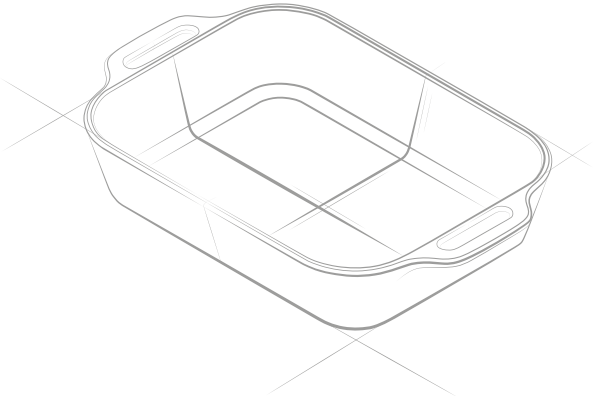
Bei sehr hoher Temperatur verschmelzen die Farb- und Glaspigmente perfekt mit dem Tonmaterial.

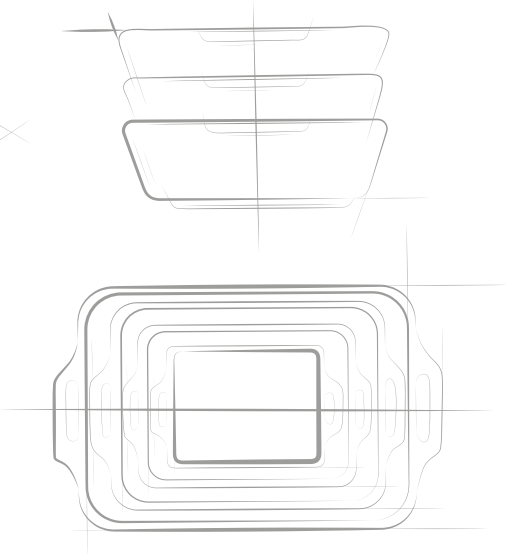
HAND FINISHED

Traditionelle und authentische Handwerkskunst –
Mit Leidenschaft von Hand vollendet.

Entdecken Sie die STAUB Produktion auf **www.STAUB.fr**

BESONDERES DESIGN ...





... DAS GEFÄLLT

Eine harmonische Kombination aus Qualität und Eleganz – unsere Produkte zeichnen sich durch eine hohe Verarbeitungsqualität und ein ansprechendes Design aus, bei dem wir die Bedürfnisse unserer Kunden niemals aus den Augen verlieren. So lässt sich unser Kochgeschirr perfekt aufeinander stapeln und problemlos in jeder Küche verstauen.

Mit den großen, ergonomischen Griffen lassen sich unsere Produkte einfach und komfortabel halten. STAUB steht für hochwertige Verarbeitung und langanhaltende Qualität.

... UND HÄLT

Qualität hat bei uns höchste Priorität. Die hochwertige Verarbeitung und die beständige Lasur in langlebigen Farben macht unser Kochgeschirr besonders wasserabweisend (die Wasseraufnahme wird minimiert). Alle Produkte lassen sich einfach reinigen und sind spülmaschinengeeignet.

Die STAUB-Produkte eignen sich zudem ideal für die Anwendung in Mikrowellengeräten, da das beständige Kochgeschirr weniger leicht überhitzt. Auch wird die Unterseite aller Stücke besonders fein geschliffen, um mögliche Schäden an Tischen oder Arbeitsflächen zu vermeiden.

EXKLUSIVE FARBEN

UNSERE KLASSIK FARBEN

Die ansprechenden Lasuren in leuchtenden Farben sind auf die STAUB-Kochgeschirrkollektion aus Gusseisen abgestimmt. Wählen Sie die Farbe, die am besten zu Ihrem persönlichen Stil und zu Ihrer Einrichtung passt.

ANTIKFARBEN

Eine Premium Serie, die vom traditionellen asiatischen Design inspiriert wurde.
Durch die spezielle Glasur entsteht ein einzigartiger Glasureffekt beim Brennvorgang und somit ist jedes Produkt ein Unikat.

GEMÜSEGARTEN

GEMÜSEGARTEN

Artischocken Cocotte

Größe	Füllmenge	VE*	dunkelngrün
12,5 cm	0,45 l.	1	40500-326-0

Paprika Cocotte

Größe	Füllmenge	VE*	orangerot	Gelb
12 cm	0,45 l.	1	40500-325-0	40500-324-0

*Verpackungseinheit

Tomaten Cocotte

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot
16 cm	0,5 l.	1	40511-855-0

*Verpackungseinheit

GEMÜSEGARTEN

Kürbis Cocotte

Größe	Füllmenge	VE*	Zimt
12,2 cm	0,5 l.	1	40511-555-0
14,8 cm	0,7 l.	1	40511-554-0

Kürbis Cocotte

Größe	Füllmenge	VE*	Schwarz Matt
12,2 cm	0,5 l.	1	40508-548-0
14,8 cm	0,7 l.	1	40508-549-0

*Verpackungseinheit

ANTIKFARBEN

ANTIKFARBEN

Mini Cocotte, rund

Größe	Füllmenge	VE*	elfenbeinweiß	antikgrau	antikkupfer	antiktürkis
10 cm	0,2 l.	1	40511-997-0	40511-998-0	40511-999-0	40512-000-0

Förmchenset

Größe	Füllmenge	VE*	elfenbeinweiß	antikgrau	antikkupfer	antiktürkis
9 cm	0,2 l.	2	40511-859-0	40511-860-0	40512-001-0	40512-002-0

*Verpackungseinheit

Schüssel

Größe	Füllmenge	VE*	elfenbeinweiß	antikgrau	antikkupfer	antiktürkis
12 cm	0,4 l.	1	40511-833-0	40511-834-0	40511-831-0	40511-832-0
14 cm	0,7 l.	1	40511-861-0	40511-862-0	40511-863-0	40511-864-0
17 cm	1,2 l.	1	40512-003-0	40512-004-0	40512-005-0	40512-006-0

*Verpackungseinheit

AUFBEWAHREN

AUFBEWAHREN

Utensilienhalter

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
11 cm	0,9 l.	1	40511-577-0	40511-578-0	40511-579-0	40511-753-0

Aufbewahrung Knoblauch

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
11 cm	0,5 l.	1	40511-580-0	40511-581-0	40511-582-0	40511-752-0

*Verpackungseinheit

Aufbewahrungsgefäß

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
12 cm	1,0 l.	1	40511-792-0	40511-793-0	40511-794-0	40511-795-0
14 cm	1,5 l.	1	40509-033-0	40509-034-0	40509-035-0	40509-036-0

Salzgefäß

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
10 cm	0,25 l.	1	40511-562-0	40511-563-0	40511-564-0	40511-826-0

*Verpackungseinheit

XS MINIS

XS MINIS

Tasse

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau
10 cm	0,2 l.	2	40511-114-0	40511-115-0

XS Mini Cocotte, quadratisch

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	weiß
8 cm	0,125 l.	2	40511-098-0	40511-099-0	40511-101-0

XS Mini Cocotte, Herz

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	weiß
8 cm	0,1 l.	2	40511-093-0	40511-094-0	40511-096-0

*Verpackungseinheit

XS Mini Förmchen, rund

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot
8 cm	0,15 l.	2	40511-103-0

XS Mini Förmchen, Herz

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot
8 cm	0,1 l.	2	40511-107-0

XS Mini Förmchen, quadratisch

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot
8 cm	0,125 l.	2	40511-110-0

*Verpackungseinheit

SCHENKEN

SCHENKEN

Mini Cocotte, rund

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	senfgelb	orange
10 cm	0,2 l.	1	40510-785-0	40510-786-0	40510-787-0	40511-083-0	40511-084-0	40511-085-0

Mini Cocotte, oval

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	senfgelb	orange
11 cm	0,2 l.	1	40511-086-0	40511-087-0	40511-088-0	40511-089-0	40511-090-0	40511-091-0

*Verpackungseinheit

Mini Cocotte, Herz

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot
10 cm	0,2 l.	1	40511-092-0

*Verpackungseinheit

SERVIEREN

SERVIEREN

Butterdose

Größe	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
18,7 x 12 cm	1	40509-021-0	40509-022-0	40509-023-0	40509-024-0

Servierplatte

Größe	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
36 x 14 cm	1	40509-025-0	40509-026-0	40509-027-0	40509-028-0

*Verpackungseinheit

Eierbecher

Größe	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
5 cm	2	40509-029-0	40509-030-0	40509-031-0	40509-032-0

Löffelablage

Größe	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
25 x 10 cm	1	40509-037-0	40509-038-0	40509-039-0	40509-040-0

*Verpackungseinheit

SERVIEREN

Salatschüssel

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
18 cm	1,4 l.	1	40510-800-0	40511-453-0	40510-802-0	40511-452-0
25 cm	3,2 l.	1	40510-797-0	40511-455-0	40510-799-0	40511-454-0

Schüsselset

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
23 & 27 cm	1,4 & 2,4 l.	2	40511-571-0	40511-572-0	40511-573-0	40511-574-0

Schüssel

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	senfgelb	orange
12 cm	0,4 l.	1	40510-794-0	40510-795-0	40510-796-0	40511-125-0	40511-126-0	40511-127-0
14 cm	0,7 l.	1	40511-812-0	40511-813-0	40511-814-0	40511-815-0	40511-816-0	40511-817-0
17 cm	1,2 l.	1	40510-791-0	40510-792-0	40510-793-0	40511-128-0	40511-129-0	40511-130-0

*Verpackungseinheit

Förmchenset

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	senfgelb	orange
9 cm	0,2 l.	2	40511-133-0	40511-134-0	40511-135-0	40511-136-0	40511-137-0	40511-138-0

*Verpackungseinheit

SERVIEREN

Mini Krug

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
7 x 10 cm	0,25 l.	1	40511-804-0	40511-805-0	40511-806-0	40511-807-0

Zuckerdose mit Löffel

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
9 x 10 cm	0,25 l.	1	40511-800-0	40511-801-0	40511-802-0	40511-803-0

Krug

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün
10 x 18 cm	1,0 l.	1	40511-583-0	40511-584-0	40511-585-0

*Verpackungseinheit

Becher

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	senfgelb	orange
9 cm	0,35 l.	1	40508-565-0	40508-566-0	40508-567-0	40508-568-0	40508-569-0	40508-570-0

*Verpackungseinheit

SERVIEREN

Salz- & Pfefferstreuer

Größe	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
7 cm	2	40511-808-0	40511-809-0	40511-810-0	40511-811-0

Öl- & Essig Set

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
19 cm	0,25 l.	2	40511-788-0	40511-789-0	40511-790-0	40511-791-0

*Verpackungseinheit

Tapas Set

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
19 x 19 cm	4 x 0,125 l.	5	40511-119-0	40511-121-0	40511-120-0	40511-586-0

*Verpackungseinheit

KOCHEN

KOCHEN

Auflaufform, rechteckig

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	orange
14 x 11 cm	0,4 l.	1	40511-139-0	40511-140-0	40511-141-0	40511-142-0	40511-143-0
20 x 16 cm	1,1 l.	1	40510-812-0	40510-813-0	40510-814-0	40511-144-0	40511-145-0
27 x 20 cm	2,4 l.	1	40510-809-0	40510-810-0	40510-811-0	40511-146-0	40511-147-0
34 x 24 cm	4,5 l.	1	40511-148-0	40511-149-0	40511-150-0	40511-151-0	40511-152-0

Auflaufform, oval

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
17 cm	0,4 l.	1	40511-153-0	40511-154-0	40511-457-0	40511-155-0
23 cm	1,1 l.	1	40511-156-0	40511-157-0	40511-458-0	40511-158-0
29 cm	2,3 l.	1	40510-806-0	40510-807-0	40511-459-0	40511-159-0
37 cm	4,0 l.	1	40511-160-0	40511-161-0	40511-460-0	40511-162-0

*Verpackungseinheit

Tarte-Form, rund klein

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot
13 cm	0,2 l.	1	40511-163-0

Tarte-Form, rund groß

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
24 cm	1,2 l.	1	40511-164-0	40511-165-0	40511-456-0	40511-166-0
28 cm	2,0 l.	1	40511-167-0	40511-168-0		40511-169-0

*Verpackungseinheit

REZEPTE
STAUB
STAUB
STAUB

MOUSSE AU CHOCOLAT

Portionen: 6

Zubereitung: 45 min.

Kühlzeit: 3 - 4 Std.

200 g Zartbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil
5 Eier (Kl. M)
insgesamt 150 g Zucker
Salz
125 ml Schlagsahne
2-3 EL Amaretto, Rum oder Grand Marnier
Mark von 1 Vanilleschote

1. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Dabei 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Dann die Schlagsahne mit den Quirlen des Handrührgerätes ebenfalls steif schlagen.

3. Die Eigelbe zusammen mit 2 EL heißem Wasser und den restlichen 50 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad innerhalb von 5 min. zu einem dicklichen warmen Schaum aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Schokolade sowie Amaretto und das Vanillemark unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

4. Zum Schluss behutsam den Eischnee unter die Schokoladencreme heben und diese in eine große oder mehrere kleine STAUB-Schalen füllen und zugedeckt für mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Anrichten einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus der Mousse ausstechen. Diese z.B. zusammen mit einigen frischen Sommerbeeren und etwas frisch geschlagener Sahne in Schalen verteilen und servieren.

VANILLEEISCREME MIT WARMER SCHOKOLADEN - SOßE

Portionen: 4 - 6

Zubereitung: 35 min.

Gefrierzeit: 30 min.

250 ml Milch
insgesamt 500 ml Sahne
insgesamt 100 g Zucker
2 Vanilleschoten
6 Eigelbe
50 g brauner Zucker
Saft von ½ Orange
100 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Whiskey

1. Milch mit 350 ml Sahne und 50 g Zucker in einen Topf geben. Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit den Schoten zur Milch-Sahne-Mischung geben. Alles zusammen aufkochen, dann vom Herd nehmen und 10 min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Eigelbe mit den restlichen 50 g Zucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Vanille-Milch-Sahne durch ein Sieb zu den Eigelben gießen, alles miteinander verrühren, danach wieder zurück in den Topf gießen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Anschließend die Vanille-Creme abkühlen lassen und in einer Eismaschine etwa 30 min. cremig-fest gefrieren lassen.

3. Währenddessen für die Soße die restlichen 150 ml Sahne mit dem braunen Zucker und dem Orangensaft aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Schokolade klein hacken und nach und nach unterrühren und darin schmelzen. Soße nach Belieben mit etwas Whiskey aromatisieren. Eiscreme mit einem Portionierer in Schalen verteilen und mit der noch warmen Soße übergießen.

CHAMPIGNON-CREMESUPPE MIT SPECK

Portionen 4

Zubereitung 30 min.

Kochzeit 20 min.

350 g braune Champignons
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
125 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g klein gewürfelter Speck
50 g Butter
frische Gartenkresse zum Bestreuen

1. Die Champignons mit einem Tuch oder einem Pinsel putzen. 3-4 Champignons in dicke Scheiben schneiden und für später reservieren. Restliche Champignons vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die geviertelten Champignons darin 3-4 min. andünsten. Dann mit Wein ablöschen, diesen etwas verkochen lassen, danach mit der Geflügelbrühe und der Sahne auffüllen. Die Suppe einmal aufkochen lassen, dann bei geschlossenem Deckel 15-20 min. bei milder Hitze garen. Anschließend alles mit einem Pürierstab möglichst fein pürieren und mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken.

3. Inzwischen Speckwürfelchen in einer Pfanne knusprig braten. Dann die Butter zufügen und aufschäumen lassen. Reservierte Champignonscheiben darin goldbraun braten, dabei mit einer Prise Pfeffer würzen. Suppe in Schalen verteilen, Championscheiben und Speck samt der Bratbutter über die Suppe verteilen und mit Kresse bestreut servieren.

TARTE AU CHOCOLAT

Portionen 4 - 6

Vorbereitung 30 min.

Backzeit 35 min.

200 g Zartbitter-Schokolade 70 %
150 g Butter
125 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
250 g Erdbeeren
250 g Himbeeren
3-4 EL Creme de Cassis
Minze zum Garnieren

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Schokolade grob hacken und mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit 1 Prise Salz und dem Zucker ungefähr 5 min. mit dem Handrührgerät in einer großen Schüssel schaumig-steif schlagen. Dann die flüssige Schokoladen-Buttermischung nach und nach unterrühren.

2. Teig in eine gut gebutterte Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) füllen und im Ofen etwa 35 min. backen.

3. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Himbeeren und Cassis-Likör in einer Schüssel vermischen.

4. Schokotarte in der Form etwas abkühlen lassen, Beeren-Mischung darauf verteilen und nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

LAUCH MIT SCHINKEN UND KÄSE

Portionen 6

Gratinierzeit 35 min.

Zubereitung 45 min.

50 g Butter
3 TL Mehl
100 ml trockener Weißwein
250 ml kräftige Geflügelbrühe
200 ml Sahne
Salz, Muskat, Cayennepfeffer
4-5 Stangen Lauch
ca. 400 g gekochter Schinken, in dünne Scheiben geschnitten
150 g Emmentaler Käse am Stück

1. Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Dann das Mehl unterrühren und die Mehlschwitze mit Wein ablöschen und mit Brühe und Sahne aufgießen. Soße bei mittlerer Hitze langsam um etwa die Hälfte einkochen, danach mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

2. Inzwischen Lauchstangen putzen und den dunkelgrünen Teil wegschneiden. Die Stangen in kochendem Salzwasser etwa 4-5 min. vorgaren. Anschließend kalt abschrecken. Jede Stange mit jeweils 2-3 Schinkenscheiben umwickeln. Käse in etwa 3-4 cm lange und etwa 5 mm dicke Stifte schneiden.

3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Sahnesoße in die Mini-Cocottes verteilen. Umwickelte Lauchstangen in ca. 4 cm kurze Stücke schneiden und diese dicht nebeneinander in die Mini-Cocottes stellen. Zwischen den Lauch-Röllchen die Käsestifte stecken. Die gefüllten Mini-Cocottes auf einem Backblech in die Mitte des heißen Ofens schieben und darin etwa 35 min. gratinieren.

GEBACKENE BLÄTTERTEIG-PFLAUMEN-ROSEN

Portionen 6

Zubereitung 45 min.

Backzeit 20 min.

6 große reife Pflaumen
ca. 300 g fertig ausgerollter Blätterteig aus dem Kühlregal
100 g Aprikosen-Konfitüre
Weiche Butter und Zucker für die Mini-Cocottes
1 EL Zimt mit 2 EL Zucker vermischt

1. Pflaumen waschen, halbieren, Kern entfernen. Pflaumenhälften in etwa 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.

2. Ofen auf 200 C° vorheizen. Den Blätterteig auspacken, entrollen und mit einem Nudelholz etwas dünner auf ca. 30 × 45 cm ausrollen. Dann quer in 6 gleich breite Streifen (ca. 5 cm) schneiden. Die Konfitüre mit 2 TL Wasser verrühren und in einem kleinen Topf erhitzen. Jeden Blätterteigstreifen gleichmäßig dünn mit Konfitüre bestreichen, dann die Pflaumenscheiben nebeneinander leicht überlappend so darauf legen, dass die halbrunde Seite der Scheiben etwas über den Rand hinaus ragt und die untere Hälfte des Teigstreifens frei bleibt. Diesen unteren Teil dann über die Pflaumenscheiben klappen und so etwa zur Hälfte bedecken. Den zusammengeklappten Streifen dann von einer Seite her einrollen, sodass die Rosenform entsteht.

3. Jede Blätterteig-Pflaumen-Rose leicht mit etwas Zimtzucker bestreuen und jeweils in eine gut gebutterte und mit Zucker ausgestreute Mini-Cocottes setzen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 min. goldbraun backen.

Tipp: Anstelle von Pflaumen kann man auch wunderbar Äpfel, Pfirsiche oder Mango verwenden.

KAVIAR VON DER ARTISCHOCKE

Portionen
4

Zubereitung
10 min.

Garzeit
15 min.

800 g Artischockenböden aus der Dose oder tiefgekühlt
150 ml Olivenöl
¼ Bio-Zitrone
40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer (2 Umdrehungen aus der Mühle)
Einige frische grüne Basilikumblätter

1. Die Artischockenstücke, den geschälten Knoblauch, die Hälfte des Zitronenabriebs, den Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Behälter des Standmixers geben. Dann so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Ggf. noch etwas Olivenöl hinzufügen.

3. Zuletzt den geriebenen Parmesan in den Behälter geben und nochmals mixen.

4. In der Keramik-Cocotte „Artischocke“ anrichten, das gehackte Basilikum daraufstreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

For dem Servieren kühl stellen.

CHILI SIN CARNE

Portionen
6

Zubereitung
7 1/2 Std.

Kochzeit
45 min.

150 g getrocknete Kidneybohnen (gekocht 500 g)
100 g Sojagranulat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprikaschote
800 g Tomaten (geschält aus der Dose oder frisch, dann aber schön reif und saftig)
2 EL Olivenöl
1 gehäufter TL Kreuzkümmelpulver
1 TL getrockneter Oregano
1 gehäufter TL Paprikapulver
2 EL Tamari (oder salzige Sojasauce) oder ½ TL Salz
1 kleine Prise Cayenne-Pfeffer
Schwarzer Pfeffer
Einige Stängel glatte Petersilie

1. Am Vorabend die Bohnen in Salzwasser einweichen (mind. 6 Stunden). Die Bohnen abspülen und mit der 2,5-fachen Menge Wasser 1 bis 1 ½ Stunden ohne Salz bei schwacher Hitze garen. Darauf achten, dass die Bohnen ganz bleiben und nicht matschig werden. Abgießen und beiseite stellen.

2. Die Paprikaschoten von Kernen befreien und in mittelgroße Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken.

3. Die Zwiebeln in Olivenöl in einer großen Cocotte anschwitzen. Knoblauch und Paprika hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Sämtliche Gewürze (Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano und Cayenne-Pfeffer) hinzufügen und kurz erhitzen. Die in Würfel geschnittenen Tomaten mitsamt Saft in die Cocotte geben und nochmals umrühren.

4. Die Hitze reduzieren, das Soja-granulat (trocken) hinzufügen und gut umrühren. Anschließend Sojasauce und 1 Glas Wasser (200 ml) dazugeben. Nochmals umrühren.

5. Zuletzt die Bohnen und die Hälfte der gehackten Petersilie hinzufügen und mit Wasser bedecken. 45 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen und abschmecken (Salz, Pfeffer, Gewürze). Die restliche Petersilie hinzugeben.

6. Das Chili in den Keramik-Cocottes anrichten und genießen. Bei der traditionellen Version werden Avocadostreifen und ein Spritzer Limettensaft auf dem Chili oder auf einer knusprigen Scheibe Brot serviert. Als Beilage kann auch Reis in einer Cocotte gereicht werden.

ARTISCHOCKEN-CREMESÜPPCHEN MIT ZITRONE

Portionen: 6

Zubereitung: 10 min.

Kochzeit: 30 min.

4 frische Artischocken
2 Schalotten
1 kleine Stange Lauch (der weiße Teil) ½ Bio-Zitrone
150 ml Sahne bzw. Sojasahne
2 EL Olivenöl Sesamöl
2 EL geröstete Sesamkörner
2 Msp. Salz
Schwarzer Pfeffer
(2 Umdrehungen aus der Mühle)

1. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Die äußeren Blätter der Artischocken mit der Hand entfernen. Dann mit einem Messer alle Blätter und den Stiel abschneiden, sodass der runde Artischockenboden übrig bleibt. Anschließend das faserige Heu im Inneren mit einem Löffel entfernen und die Artischocken klein schneiden. Zusammen mit dem Saft ½ Zitrone sofort in Wasser geben.

2. Den Lauch waschen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in die Cocotte geben und die Schalotten mit 1 Prise Salz etwa 1 Minute anschwitzen. Anschließend den Lauch und die Artischocken hinzufügen. Mit 1 Prise Salz weitere 3 Minuten dünsten.

3. Abrieb und Saft der anderen Zitronenhälfte hinzugeben. Mit Wasser bedecken und 15 – 20 Minuten köcheln lassen.

4. Sahne und Pfeffer hinzufügen und kurz aufkochen. Dann so lange mixen, bis die Suppe eine samtig cremige Konsistenz hat. Eventuell nochmals abschmecken.

5. Das Cremesüppchen in den Keramik-Cocottes „Artischocke“ anrichten. Sesamkörner darüberstreuen und mit etwas Sesamöl beträufeln.

SALAT VON DER GEGRILLTEN PAPRIKA-SCHOTE MIT KNOBLAUCH, FETA & OLIVEN

Portionen: 4

Zubereitung: 10 min.

Backzeit: 35 min.

8–10 rote Paprikaschoten (je nach Größe) 4 Knoblauchzehen
2 Msp. Salz
Schwarzer Pfeffer (2 Umdrehungen aus der Mühle)
100 g grüne und schwarze Oliven
100 g Feta
Olivenöl
Kreuzkümmelpulver (nach Wunsch)

1. Den Ofen auf 210 °C (Stufe 7) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen und ganz lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Je nach Größe für 30 – 40 Minuten in den Backofen geben. Darauf achten, dass die Schoten auch gewendet werden. Wenn die Haut etwas schwarz wird, ist das ganz normal. Die Schoten jedoch wenden, damit dies gleichmäßig geschieht und das Fruchtfleisch nicht verkohlt.

2. Währenddessen den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse geben (zuvor den grünen Trieb entfernen). Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel oder auf einen Teller geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Sind sie lauwarm oder abgekühlt, Haut, Stiel und Kerne entfernen.

3. In Streifen schneiden oder würfeln. Mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und großzügig Olivenöl darübergeben.

4. In den Keramik-Cocottes anrichten und mit gebröseltem Feta und Oliven garnieren. Mit knusprigem Brot servieren.

5. Für das gewisse Etwas einige Tropfen Zitronensaft, 1 Prise Kreuzkümmelpulver oder frische Chili hinzugeben!

NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Portionen
4

Zubereitung
35 min.

Backzeit
40 min.

ca. 500 g Brokkoli
(etwa 1 kleiner Kopf)
250 g Rigatoni
300 g gelbe und rote Kirschtomaten
4 Eier
Butter zum Einfetten
250 ml Milch
125 g fein geraspelter Greyerzer oder Emmentaler
Salz, Pfeffer, Muskat

1. Rigatoni in kochendem Salzwasser etwa 8 min. vorgaren. Inzwischen Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen, Kirschtomaten putzen und waschen. Nach etwa 8 min. die Brokkoliröschen zu den Nudeln geben und weitere 4-5 min. mitgaren. Anschließend alles abschütten, kalt abschrecken und zusammen mit den Kirschtomaten in eine gebutterte Auflaufform verteilen.

2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Eier mit Milch und 2/3 vom Käse in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab gründlich durch mixen. Mixtur kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und gleichmäßig über Nudeln und Gemüse in der Auflaufform verteilen.

3. Den restlichen Käse über Gemüse und Nudeln streuen, Auflauf auf einem Gitter in der untersten Einschubleiste in den Ofen stellen und dort etwa 40 min. goldbraun backen.