

Lust auf Genuss

no. 6

**JETZT
WIRD
GEGRILLT!**

Die besten
Rezepte für
feinstes BBQ

Bürgermeisterstück
mit frittierten
Zwiebelringen

STEAKS, BIG CUTS, GEMÜSE: FÜR JEDEN ETWAS DABEI

- + Trends: Caveman Style, zweimal gegart und am Spieß
- + Plus raffinierte Rezepte und Tipps von BBQ-Profis
- + Desserts und Drinks für das perfekte Sommerfeeling

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,50 Österreich: € 4,90 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,00 – Italien/Spanien: € 5,20



Essen
verbindet





HEISSE SACHE

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Bei uns daheim wird nun wieder fast täglich ein Feuer brennen. Ob im Green Egg, in den Feuerstellen im Garten, im Pizzaofen oder einfach nur so. Fix ein paar Holzscheite stapeln und Minuten später lodern die Flammen. Nichts ist uriger, nichts strahlt mehr Geborgenheit, Gemütlichkeit und Vorfreude aus. Ich kann Grill-Profi Sam Jones verstehen, wenn er sagt, dass es ohne Holz kein BBQ ist. Der Amerikaner gart große Fleischstücke stundenlang über offenem Feuer. Seine Gäste lieben es, schauen ihm zu, genießen gemeinsam. Überhaupt haben wir hier in dieser Ausgabe feinste Ideen für Big Cuts, die genial zum Teilen sind, wie das Bürgermeisterstück auf dem Cover. Oder die Rezepte am Spieß und zweimal gegartes Fleisch – denn da bleibt genug Zeit für Gäste. Und für Cocktails.

Cheers!

Anke Krohmer

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN
Instagram @ankekrohmer

Was ein Bunsenbrenner mit gegrillten Steaks zu tun hat?

Das verrate ich Ihnen in meinem neuen Newsletter. Und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich jede Woche aufs Köstlichste überraschen!



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



www.facebook.com/lustaufgenuss



www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



18 BBQ-Lamm-Ribs mit Rosmarin & Pul Biber



24 Gegrillter Hokkaido mit Zitrone & Ziegenkäse



32 Spanferkelrollbraten mit Zitrone



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 12

Neue Lieblinge vom Rost: saftig, bunt und würzig

Magazin

Neues für Foodies und das Lieblingsrezept von Drei-Sternekoch Christian Jürgens ... **6-8**

Restaurant-Tipp

Gutes Handwerk, beste Zutaten: Casual Fine Dining im Kieler „FLYGGE“ **10**

■ Big Cuts

Vom Bürgermeisterstück mit Zwiebelringen bis Ribeye mit Gurken-Gin-Chop **12-22**

■ Gemüse

Fruchtig, würzig, knackig – neue Vielfalt mit Kürbis, Sellerie & Co. **24-27**

■ Menschen

Rukmini Iyer verrät Tipps & Tricks für vegetarischen Genuss vom Rost **28-29**

■ Zweimal gegart

Geschmort und gegrillt: saftige Braten sorgen für feinsten Gaumenschmaus .. **30-37**

Genusswelten

Must-Haves für BBQ-Fans **38-39**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

■ Menschen

Sam Jones über die Zubereitung von großen Stücken und offenes Feuer **40-42**

Getränke

Die zehn besten Weine zu unseren Gerichten im Heft **44-45**

■ Salate

Raffinierte Kompositionen wie Tomatensalat mit Erdbeeren und Melone und Auberginen-Lupinen-Salat **46-53**

■ Fisch

Diese sommerlichen Spezialitäten zaubern Lust auf Mee(h)r **54-61**

Genusswelten

Warum Salz nicht gleich Salz ist **62-66**

■ Schnell und easy

Herzhafte & süße Rezepte mit Beeren **67**

■ Menschen

DJ Robin Schulz ist großer BBQ-Fan... **68-69**

© Haben Sie Fragen? Dann schreiben Sie unserer Chefredakteurin Anke Krohmer direkt: anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com



56 Forellen in der Salzkruste



73 Döner-Kebab von der Wacholder-Hirschkeule



84 Himbeersahne-Eistörtchen

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

- **Menschen**
Zubereitungstipps für Wild vom Rost... **70-71**
- **Am Spieß**
Von Döner-Kebab von der Wacholder-Hirschkeule bis zu gefülltem Putenbrust-Spießbraten... **72-75**
- **Menschen**
Metzgermeisterin Katharina Koch **76-78**
- **Sommerdrinks**
Pure Erfrischung mit & ohne Alkohol.... **80-82**
- **Desserts**
Fruchtig süße Verführungen..... **84-91**
- **Getränke**
Wissenswertes über Kombucha **92**
- **Für Sie probiert**
Alkoholfreie Drinks für den Sommer..... **93**
- Lust auf ...**
Kleine Auszeiten für Genießer..... **94-97**
- Editorial** **3**
- Rezept-Register/Impressum** **98**
- Vorschau ins nächste Heft**..... **99**

🌐 Besuchen Sie uns auch auf:
www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss



GETRÄNKE-TIPP



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

44



Saftige Apple Ribs von Star-DJ Robin Schulz

68



Küchenchef Javier Barros bringt im „OBEN“ das spanische Lebensgefühl auf den Teller

ÜBER DEN DÄCHERN MA(I)NHATTANS

In den Sonnenuntergang zwischen den Wolkenkratzern eintauchen und dabei Gin Tonic, einen großartigen Cocktail oder ein gutes Glas Wein zu spanischen Köstlichkeiten genießen: Diese einzigartige Konstellation erlebt man im „Melía City Frankfurt“. Im „OBEN“, dem hoteleigenen Restaurant mit Skybar, kredenzt Küchenchef Javier Barros in Tradition der spanischen Hotelkette landestypische Schmankerl wie Pulpo, zweierlei Anchovis oder Croquetas mit Iberoschinken. Eine Rundumverglasung eröffnet den Blick auf die Frankfurter Skyline. Highlight der Küche: Ein 800 Grad-Beefcraft-Grill, der Steaks oder Meeresfrüchte mit einer grandiosen Kruste veredelt. Bestes Urlaubsfeeling mit Aussicht! www.melia.com/de



Wild & ungezähmt

Er ist der Newcomer der Barszene, wandelbar und komplex: Mezcal, ein mexikanischer Schnaps aus Agavenherzen, der mit Vielfalt besticht. Je nach Sorte und Lagerung bestückt sich sein Bouquet aus mineralischen, floralen oder rauchigen Noten und entfaltet verschiedene Facetten, die man an der breiten Palette von „Bozal“ bestaunen kann: Für die 17 Sorten der kalifornischen Marke werden wilde Pflanzen in den steilen Hängen Mexikos gesammelt und nach traditionellem Verfahren gebrannt. Keiner ist wie der andere, jeder ein Erlebnis. Ab 48 Euro, etwa über www.southernspirits.de

DER RICHTIGE PLATZ

Spültücher sind nicht unbedingt das schönste Accessoire der Küche. Da die Helfer nach dem Einsatz trocknen müssen, verströmen sie ihren zweifelhaften Charme oft über dem Wasserhahn. „Happy Sinks“, Hersteller von nachhaltigen und coolen Spültüchern, hat jetzt die passende Lösung entwickelt: Eine Halterung, die via Magnet im Becken befestigt wird und dem Lappen einen dezenten, sinnvollen Platz gibt. Ab 25 Euro über www.happysinks.com



SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: von Kochbuch-Perlen, wildem Schnaps und Drinks mit Skyline-Blick

AUS DER TIEFE DES OZEANS

SIE ERZÄHLEN VON VERBORGENEN SCHÄTZEN, DIE AUF DEM GRUND DES MEERES DARAUFGARTEN, GEFUNDEN ZU WERDEN: DIE EXTRAVAGANTEN GRIFFE DER ABALONE MESSERSERIE VON CALISSO SIND AUS DEM SCHILDERNDEN PERLMUTT DER IRISMUSCHEL GEFERTIGT, DIE IM INDISCHEN OZEAN VOR DER KÜSTE AFRIKAS HEIMISCH IST. WAHRHAFT MAGISCHE UNIKATE, DIE DAS LICHT TRAUMHAFT SCHÖN REFLEKTIEREN. AB 160 EURO ÜBER

www.calisso.de





Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

