

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Band: 76 (2019)
Heft: 1-2

Rubrik: Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Joannis Malathounis
Modern mediterran
mit Michelin-Stern.

Chicorée mit Birne und Büffelmozzarella

Rezept für 4 Personen

5 Chicoréestauden
Salz (Herbamare)
1 Prise Roh-Rohrzucker
Sherryessig
Cayennepfeffer
2 reife Birnen
1 EL Honig
50 ml Weisswein
1 EL Butter
1 Chilischote
Pfeffer aus der Mühle
8 kleine Kugeln Büffelmozzarella
Kräuter zum Garnieren

4 Chicorée entsaften, mit Salz, einer Prise Zucker, 1 TL Sherryessig und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren, kalt stellen.

Birnen schälen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit Honig, Weisswein, Butter und der Chilischote in einen passenden Topf geben und zugedeckt bissfest garen. Auskühlen lassen. Leicht salzen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

1 Chicorée vom Strunk befreien, Blätter auslösen und mit einer Vinaigrette (basierend auf Essig und Öl) marinieren.

Chicoréesaft in tiefe Teller geben. Birnenspalten, Mozzarella und Chicoréeblätter dekorativ darauf anrichten.

Mit Kräutern garnieren.



Joannis Malathounis
Modern mediterran
mit Michelin-Stern.



Auflauf von Steckrübe und Spitzkabis

Rezept für 4 Personen

Eine Backform mit 2 EL Olivenöl auspinseln. Milch mit Gemüsebrühe aufkochen, Hitze reduzieren. Den Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ei unterrühren. Polenta in die Auflaufform geben und mit den Gemüsen belegen. Mit dem Gruyère und den Semmelbröseln bestreuen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln, Butterflocken aufsetzen. Etwa 35–40 Minuten auf unterer Schiene bei Umluft hellbraun backen.

- 3 EL Olivenöl**
- 100 ml Milch**
- 250 ml Gemüsebrühe**
- 100 g Polenta**
- Salz (Herbamare)**
- Pfeffer, Muskatnuss**
- 1 Ei**
- 1 kleine Steckrübe**
- 1 kleiner Spitzkabis (Spitzkohl)**
- beides geputzt, in grobe Würfel geschnitten und blanchiert**
- 100 g junger Gruyère, fein geraspelt**
- 50 g feine Semmelbrösel**
- 1 EL Butter**