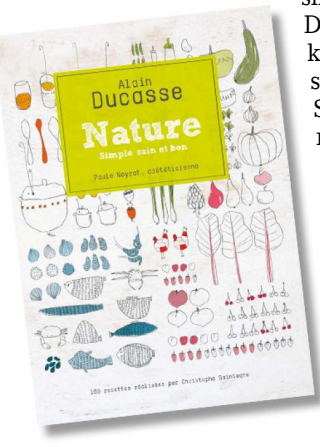


**Neue Kochbücher**

**Schinkenbrot vom Altmeister der Haute Cuisine**

Einfach ist nicht unbedingt das, was man von einer Drei-Sterne-Küche erwartet. Aber Alain Ducasse kann es sich leisten, einen Gang zurückzuschalten. In seinem aktuellen Buch erinnert sich der französische Altmeister, der 30 Restaurants rund um den Globus betreibt, dazu Bäckerreien, Hotels, Kochschulen und einen eigenen Verlag, auf sein Erfolgsrezept: die Haute Cuisine wahrnehmbar und verständlich für alle zu gestalten. „Es ist Zeit, sich aufs Wesentliche zu besinnen“, findet Ducasse. Das kann bei ihm tatsächlich auch ein Schinkenbrot mit Tomaten, Kapern und Oliven bedeuten. *nim*



■ „Ducasse Nature – einfach, gesund, gut“, Hädecke, 360 S., 29,90 Euro

**Kekse kreuzen oder die Frage, wer mit wem im Ofen schlief**

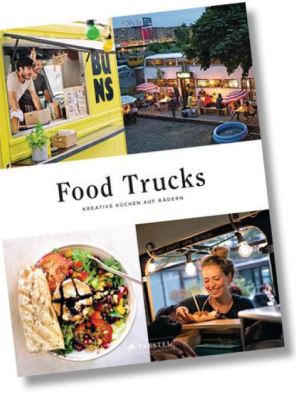
Was kommt dabei heraus, wenn man ein Croissant mit einer Brezel kreuzt? Klar, ein Brezant! Crossover-Backen heißt der Trend, der darauf beruht, zwei Klassiker zu einer neuen Kreation zu verschmelzen. Im Glücksfall vereint die das Beste zweier Welten. Und lässt sich idealerweise so gut vermarkten, dass Foodies von New York bis Istanbul dafür Schlange stehen. Vielleicht ist dieses Konzept aber auch mehr eins für Entscheidungsneurotiker – wer sich zwischen Brownie, Macaron und Cupcake nicht festlegen mag, bäckt eben einen Cupcaron. Einziges Problem: Durch all die Neulingen wird einem die Wahl erst recht erschwert. *nim*



■ „Croissant meets Brezel“, Fackelträger, 64 S., 12,99 Euro

**2 Zeilen HÜ**

Essen für unterwegs muss nicht heißen, dass man auf dem Weg zur Arbeit



**2 Zeilen HÜ**

Himmel und Erde verspricht der renommierte FAZ-Restaurantkritiker Jürgen Dollase seinen Lesern. Manches Kapitel liest sich allerdings eher wie der direkte Weg in die Hölle. Und wer will da schon hin? Wo Profis die Anleitung oft zu knapp gerät, ergeht Dollase sich in weiter Ausschweifung. Ist halt Schreiber, kein Koch. Wäre aber gern einer. In gewohnt selbstverliebter Manier gewährt er Einblick in seine private Küche.



■ Jürgen Dollase: Himmel und Erde, AT Verlag, 304 Seiten, 39,90 Euro

# Biskuit aus Grünem Tee

Honig/Matchatee/Kamille heißen die Komponenten, aus denen Konditorin Luisa Martini eine frühlingshafte Teetafel kreiert.

**Zutaten für den Matchatee-Biskuit**

- 5 Eigelb
- 80 g Lindenblütenhonig
- 10 g Matchateepulver
- 100 g weiche Butter
- 2 Limetten
- 50 g gemahlene Mandeln
- 25 g Amaranth
- 45 g gemahlene Haferflocken
- 5 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

**Zubereitung**

Limetten abreiben und schälen. Die Filets herausschneiden und fein hacken. Eigelb mit Honig schaumig schlagen. Butter, Matchateepulver, Limettenabrieb und Limettenfilets zufügen und verrühren. Das Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Unter die Masse heben. Anschließend die Mandeln, Haferflocken und den Amaranth locker unterheben.

Auf einem Blech mit Backpapier verteilen und glattstreichen. Bei 190 Grad im Ofen (Umluft) etwa 15 Minuten lang backen. Den Kuchen auf dem Blech auskühlen lassen und in beliebig große Stücke brechen, mit der Unterseite nach oben anrichten. Gegebenenfalls die gebräunte Haut mit einem Messer ablösen.

**Für die Kamillencreme**

- 2 g getrocknete Kamillenblüten
- 100 g kochendes Wasser
- 200 g Mascarpone
- 20 g Lindenblütenhonig



Frühlingshaftes Grün, dazu Bachkiesel und Kamillenblüten: Bei Martinis süßem Arrangement darf auch das Auge genießen. Fotos: Michael Rathmayer

- 1 Eigelb
- 10 g Speisestärke

**Zubereitung**

Die Kamillenblüten mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb schütten und das Wasser aufbewahren. 50 Milliliter von dem Kamillenwasser mit Mascarpone und Honig verrühren. In einem Topf vorsichtig unter Rühren zum Kochen bringen. Das Eigelb mit Stärke und dem restlichem Kamillenwasser verrühren und in die kochende Masse einrühren. Etwa 2 Minuten lang unter Rühren weiterköcheln lassen.

**Für die Matchatee-Hippe**

- 20 g Mehl
- 5 g Matchatee
- 50 g Zucker
- 75 g Marzipan
- 1 Eiweiß
- 1 TL Milch

**Zubereitung**

Alle Zutaten miteinander glatrühren. Mit einem Pinsel auf eine Silikonmatte aufstreichen und im Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) leicht bräunen. Die Hippen heiß formen und auskühlen lassen. Trocknen in einer verschlossenen Box aufbewahren oder sofort zum Anrichten benutzen.

**Zur Dekoration**

- 8 Honigwaben (à 10–20 g, vom Imker oder im Naturkosthandel)
- 24 Kamillenblüten
- 8 Bachkiesel

**Anrichten**

Die Kiesel gut säubern und jeweils einen Biskuit darauf platzieren. Mit einem Teelöffel oder einer Spritztülle einen Klacks Kamillencreme daneben geben und mit einer Hippe garnieren. Kamillenblüten locker über Tisch und Kiesel rieseln lassen.

# Supermarkt? Nee, ab in die Wiese!

Wir sollten entdecken, welche geschmacklichen Aha-Erlebnisse uns die Natur zu bieten hat, findet Luisa Martini. Die junge Patissière aus dem Westerwald hat schon eine steile Karriere hinter sich. Derzeit segelt sie durch die Welt – und erkundet auch kulinarisch neue Ufer.

**Zur Person**

**Luisa Martini (24)**

- **Beruf:** Konditormeisterin
- **Lieblingessen:** Sushi, Meeresfrüchte, Milchreis mit Zimt und Zucker
- **Hobbys:** Reisen, Kreativsein, Sport
- **Stationen:** geboren in Limburg, aufgewachsen im Westerwald – Konditorlehre im Breisgau – Chefpatissière im Restaurant Hirschen, Sulzburg (2 Michelin-Sterne) – Souschefin der Patisserie im Hotel Sacher, Wien – Restaurant Steirereck, Wien (2 Sterne) – Bäckerin, Konditorin und Chefpatissière auf der Luxussegeljacht „Sea Cloud“
- **Auszeichnungen:** Siegerin des lan-



desweiten Patisseriewettbewerbs in Baden-Württemberg, Bundesentscheid des Deutschen Konditorenbunds, Junioren-WM des Internationalen Verbands für Confisereure, Patissiers und Eishersteller

■ **Aktuell:** Kochbuch „Moos, Fisch, Rinde, Blatt – Genuss der Landschaft“ (Edition Styria, 39,99 Euro)

dem Koch, zur Welt gebracht hat. „Die Wiese ist der günstigste Supermarkt“, lautet die Idee, die die beiden darin propagieren. „Wir sollten öfter das essen, was die Natur uns vor die Haustür setzt“, sagen sie. Also kein Hummer, kein Kaviar, keine Meeresfische. Stattdessen ab vor die Tür, Es-

bares sammeln und Fantasie entwickeln, um damit etwas anzufangen

Was essbar ist und was nicht, musste das Duo oft erst selbst herausfinden. Und was zunächst ungenießbar schien, nutzen sie nun, um Zutaten zu

„Es geht gar nicht darum, unsere Rezepte eins zu eins nachzukochen“, erklärt Martini. Wir wollen vielmehr zeigen, was die Natur bietet und was man alles daraus machen kann.“ So sind die äußerst sinnfreudigen und experimentierlustigen Kochvorschläge vor allem eins: eine Einladung, den Blick und die Gedanken in der Natur schweifen zu lassen. Mit falschen Tabus zu brechen und die Aufmerksamkeit auf Schätze zu lenken, die unmittelbar vor unseren Füßen liegen.



Luisa Martini und Valentino Brienza beim Sammeln von Inspiration und Zutaten: „In der Landschaft steckt so viel Genuss“, beschwören der Koch und die Konditorin.

Luisa Martini ist inzwischen zurück auf dem Schiff – bei Hummer und Meeresfischen. Die wenige freie Zeit, die ihr während der 80-Stunden-Arbeitswoche bleibt, wird sie auch weiterhin nutzen, um auf kurzen Landgängen die regionale Restaurantszene zu testen. So treibt Neugier die Westerwälderin einmal rund um die Welt. Was sie dabei lernt? „Inspiration für die Küche lässt sich wirklich überall finden!“