CÉRAMIQUE BY STAUB

staub
en France

*Le goût de l'excellence !**

KERAMIK KOLLEKTION BY STAUB 2017 /2018

* DER GESCHMACK DES BESONDEREN!

www.staub.fr

Member of the ZWILLING Group

05/2017 – 99946-246-0 – ZWILLING International GmbH - Gruenewalder Str. 14-22 - 42657 Solingen - GERMANY

INHALTSVERZEICHNIS

Artikel	Seite
Antikfarben	
• Mini Cocotte, rund	12
• Förmchenset	12
• Schüssel	13
Aufbewahren	
• Utensilienhalter	16
• Aufbewahrung Knoblauch	16
• Aufbewahrungsgefäß	17
• Salzgefäß	17
XS Minis	
• Tasse	20
• XS Mini Cocotte, quadratisch	20
• XS Mini Cocotte, Herz	20
• XS Mini Förmchen, rund	21
• XS Mini Förmchen, Herz	21
• XS Mini Förmchen, quadratisch	21
Schenken	
• Mini Cocotte, rund	24
• Mini Cocotte, oval	24
• Mini Cocotte, Herz	25

Artikel	Seite
Servieren	
• Butterdose	28
• Servierplatte	28
• Eierbecher	29
• Löffelablage	29
• Salatschüssel	30
• Schüssel	30
• Schüssel Set	31
• Förmchenset	31
• Mini Krug	32
• Krug	32
• Zuckerdose mit Löffel	33
• Becher	33
• Salz- & Pfefferstreuer	34
• Öl & Essig Set	34
• Tapas Set	35
Kochen	
• Auflaufform, rechteckig	38
• Auflaufform, oval	38
• Tarte-Form, rund	39
STAUB **Rezepte**	42

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.

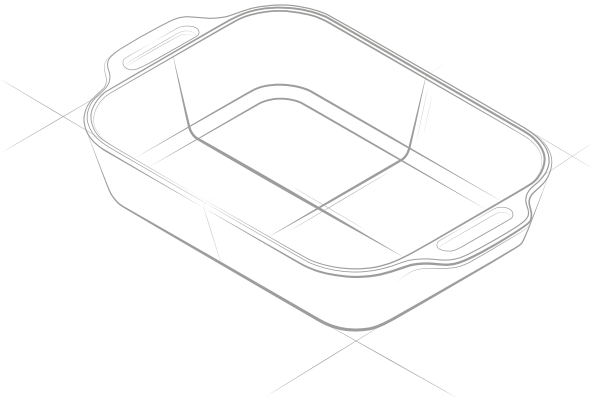
HAND FINISHED

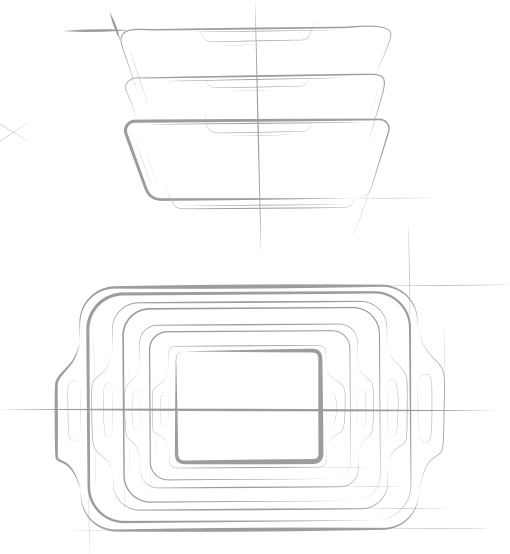
Traditionelle und authentische Handwerkskunst –
Mit Leidenschaft von Hand vollendet.

HAND
FINISHED

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.

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	basilikumgrün
10 cm	0,2 l.	2	40511-114-0	40511-115-0	40511-116-0

XS Mini Cocotte, quadratisch

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
8 cm	0,125 l.	2	40511-098-0	40511-099-0	40511-100-0	40511-101-0

XS Mini Cocotte, Herz

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß
8 cm	0,1 l.	2	40511-093-0	40511-094-0	40511-095-0	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	orange
18 cm	1,4 l.	1	40510-800-0	40511-453-0	40510-802-0	40511-452-0	40511-131-0
25 cm	3,2 l.	1	40510-797-0	40511-455-0	40510-799-0	40511-454-0	40511-132-0

Schüsselset

Größe	Füllmenge	VE*	kirschrot	blau	basilikumgrün	weiß	senfgelb	orange
23 & 27 cm	1,4 & 2,4 l.	2	40511-571-0	40511-572-0	40511-573-0	40511-574-0	40511-575-0	40511-576-0

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

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

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

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

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 Handrühr gerätes 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.

HIMBEER-JOGHURT-PARFAIT

Portionen
6

Vorbereitung
25 min.

Gefrierzeit
4 Std.

400 g frische Himbeeren
250 g griechischer Sahne-Joghurt
2 Tüten Vanillezucker
2 Eiweiß
1 Prise Salz
75 g Zucker
nach Belieben frische Himbeeren, Minze und Waffelstückchen zum Garnieren
Puderzucker zum Bestäuben

1. Himbeeren fein pürieren, anschließend das Ganze durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree mit Sahne-Joghurt und Vanillezucker verrühren.

2. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Himbeer-, Joghurtmischung heben. Parfait bis zum Rand in 6 XS-Mini Auflaufförmchen in Herzform füllen und für 4 Stunden in das Gefrierfach stellen.

3. Die gefrorenen Parfaits aus dem Gefrierfach nehmen und nach Belieben mit einigen frischen Himbeeren, etwas Minze und Waffelstückchen garnieren und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

GEMÜSE-GRATIN A LA RATATOUILLE MIT FETAKÄSE

Portionen
6

Zubereitung
45 min.

Backzeit
25 min.

2 Knoblauchzehen
insgesamt 5-6 EL mildes Olivenöl
2-3 EL Rotweinessig
150 ml Gemüsebrühe
3 EL Ajvar (Scharfes Paprikapüree aus dem Glas)
125 ml Sahne
Salz, Zucker
3-4 Thymianzweige
1 grüne und 1 gelbe Zucchini
4-5 mittelgroße Romana-Tomaten (längliche, sehr fleischige Tomatensorte)
1 Aubergine (am besten eine asiatische längliche Sorte)
200 g Fetakäse
Meersalz, schwarzer Pfeffer

1. Knoblauch schälen, fein hacken und in 2 EL heißem Olivenöl ca. 1 min. anschwitzen. Dann mit Essig und Brühe ablöschen, danach Ajvar und Sahne dazu geben, kräftig mit Salz und etwas Zucker abschmecken und etwas einkochen lassen.

2. Inzwischen vom Thymian die Blätter abzupfen und fein hacken. Zucchini, Tomaten und Aubergine putzen, waschen und trocken tupfen. Gemüse mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Fetakäse zerbröckeln und in die Mini-Cocottes verteilen. Ajvar-Soße darüber gießen. Gemüsescheiben abwechselnd fächerartig auf die Soße in der Auflaufform schichten. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Den gehackten Thymian darauf streuen. Gratin in den heißen Ofen schieben und darin etwa 25 min. garen.

ZIEGENFRISCHKÄSE-SOUFFLÉ MIT THYMIAN UND TRÜFFELHONIG

Portionen
4

Zubereitung
35 min.

Backzeit
20 min.

weiche Butter und Zucker für die Förmchen
4-5 Thymianzweige
50 g Parmesan
4 Eier (Kl. M)
200 g Ziegenfrischkäse
2 EL flüssiger Trüffelhonig
2 TL Speisestärke
Salz, Cayennepfeffer

1. Die Förmchen sorgfältig mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Thymianblätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben.

2. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Ziegenfrischkäse, Trüffelhonig, Parmesan und Stärke glatt rühren. Alles kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Dann den Eischnee behutsam unterheben.

3. Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die vorbereiteten Förmchen füllen und auf ein Backblech stellen. Dieses in die Mitte des heißen Ofens schieben und die Souffles darin etwa 20 min. backen.

Tipp. Zu den frisch gebackenen Souffles passt am besten ein knackiger Blattsalat mit einer fein-säuerlichen Vinaigrette. Unter den Salat kann man je nach Geschmack noch einige geröstete Walnüsse mischen und je nach Jahreszeit reife Pfirsich-, Birnen- oder Feigenspalten unterheben.

PAIN PERDU

Portionen
4-6

Zubereitung
20 min.

Genussfaktor
hoch

3 Eier
100 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Zucker
8 Scheiben altbackenes Brioche oder Weißbrot
50 g Butter
ca. 50 g brauner Zucker zum Bestreuen
frisch geschnittenes Obst (z.B. Orangenfilets, Birnenspalten, Kiwischeiben, etc.)
frische Beeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, etc.)

1. Eier mit Milch, Vanillemark und Zucker verquirlen und in einen tiefen breiten Teller geben.

2. Brotscheiben in der Vanille-Eier-Milch wenden und in zerlassener Butter in einer breiten Pfanne auf beiden Seiten portionsweise bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Dabei mit braunem Zucker bestreuen und die Scheiben damit leicht karamellisieren.

3. Gebackene Brotscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach belieben mit frischem geschnittenen Obst und Beeren bestreut servieren.

NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Portionen	Zubereitung	Backzeit
4	35 min.	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.