

BESSER GENIESSSEN

LIEBLINGSREZEPTE NEU INTERPRETIERT



Köstliche Rezepte
von klassisch &
regional bis
raffiniert &
»Sterne«-prämiert

MÖBEL MARTIN

MEINE KÜCHE VON MÖBEL MARTIN:

KOCHEN, TREFFEN, LEBEN!

schüller.
küchen fürs leben



**BESSER KOCHEN & GENIESSEN
MIT MÖBEL MARTIN**

SAARLAND

16 STERNEKOCH: KLAUS ERFORT | GÄSTEHAUS KLAUS ERFORT



20 Bibbelsches Bohnesupp – Grüne Bohnensuppe
Klassisch und regional: mit Speck

20 Neu interpretiert: mit Räuchertofu

22 Zwiwwelsupp – Zwiebelsuppe
Klassisch und regional: mit Croûtons und Käse

22 Neu interpretiert: mit Röstbrot und Oregano

24 Hoorische – Kartoffelklöße
Klassisch und regional: mit Sahnesauce

25 Neu interpretiert: mit Süßkartoffeln und Linsen-Sugo



27 Bettsejer – Löwenzahnsalat
Klassisch und regional: mit Vinaigrette und Ei

27 Neu interpretiert: mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

28 Schales – Kartoffelaufauf
Klassisch und regional: mit Lauch und Speck

28 Neu interpretiert: mit 4 Käsespezialitäten

30 Schwenker – Schweinesteaks vom Grill
Klassisch und regional: mit Schalotten-Senf-Marinade

31 Neu interpretiert: mit Souflaki-Marinade

32 Lyonerpfanne – mit Röstkartoffeln und saarländischer Lyoner
Klassisch und regional: mit Spiegeleiern und Petersilie

32 Neu interpretiert: im Fladenbrot mit Paprika-Dip



34 Quetschekuche – Hefekuchen
Klassisch und regional: mit Zwetschgen und Hagelzucker

35 Neu interpretiert: mit Trauben, Rosmarin und Honig

36 STERNEKOCH: CLIFF HÄMMERLE | HÄMMERLE'S

RHEINLAND-PFALZ

44 STERNEKOCH: DIRK MAUS | SANDHOF



48 Pfälzer Grumbeersupp – Kartoffelsuppe
Klassisch und regional: mit Gemüse und Speck

48 Neu interpretiert: mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln

51 Pfälzer Spargelsalat
Klassisch und regional: mit Ei und Senf-Vinaigrette

51 Neu interpretiert: mit Maracuja-Vinaigrette und Cocktail-Garnelen

52 Pfälzer Riesling-Forellen
Klassisch und regional: vom Grill mit Kräuterfüllung

52 Neu interpretiert: geräucherte Filets auf Kräutersalat



54 Pfälzer Fleischknepp – Fleischklößchen
Klassisch und regional: mit Meerrettichsauce

55 Neu interpretiert: mit Bulgur und Kreuzkümmel

56 Spundekäs – Frischkäsecreme
Klassisch und regional: mit Quark und Paprika

56 Neu interpretiert: mit Ziegenfrischkäse und Honig

58 Keschdegmies – Kastaniengemüse
Klassisch und regional: mit Schalotten und Muskatnuss

58 Neu interpretiert: als Suppe mit Weißwein und Sahne

60 Rostige Ritter – Gebackene Brötchen
Klassisch und regional: mit Zimtzucker

60 Neu interpretiert: überbacken mit Rosinen und Pflaumen



63 Kerschplotzer – Kirschaufauf
Klassisch und regional: mit Hefezopf

63 Neu interpretiert: mit Mandel-Schokoteig

64 STERNEKOCH: MARKUS PAPE | MEISENHEIMER HOF

SAARLAND

HAUPTSACH GUDD GESS!



BIBBELSCHES BOHNESUPP

GRÜNE BOHNENSUPPE

KLASSISCH &
REGIONAL



Für 4 Personen:

500 g Stangenbohnen

Salz

600 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

Je 100 g Karotten, Stangensellerie, Lauch (Porree)

1,8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 EL Bohnenkraut (getrocknet)

Je 100 g Frühstücksspeck und Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Pflanzenöl

2 EL Weizenmehl

60 ml Weißweinessig

Pfeffer



Bohnen putzen, schräg in kleine Stücke schneiden. Bohnen in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Kartoffeln und Karotten schälen und fein würfeln. Stangensellerie und Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Fleischbrühe aufkochen. Gemüse und Bohnenkraut zugeben, alles 20-25 Minuten köcheln lassen.

Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speckstreifen darin unter Rühren anbraten. Schalotten-Knoblauch-Mix zugeben, alles 3-4 Minuten weiterbraten.

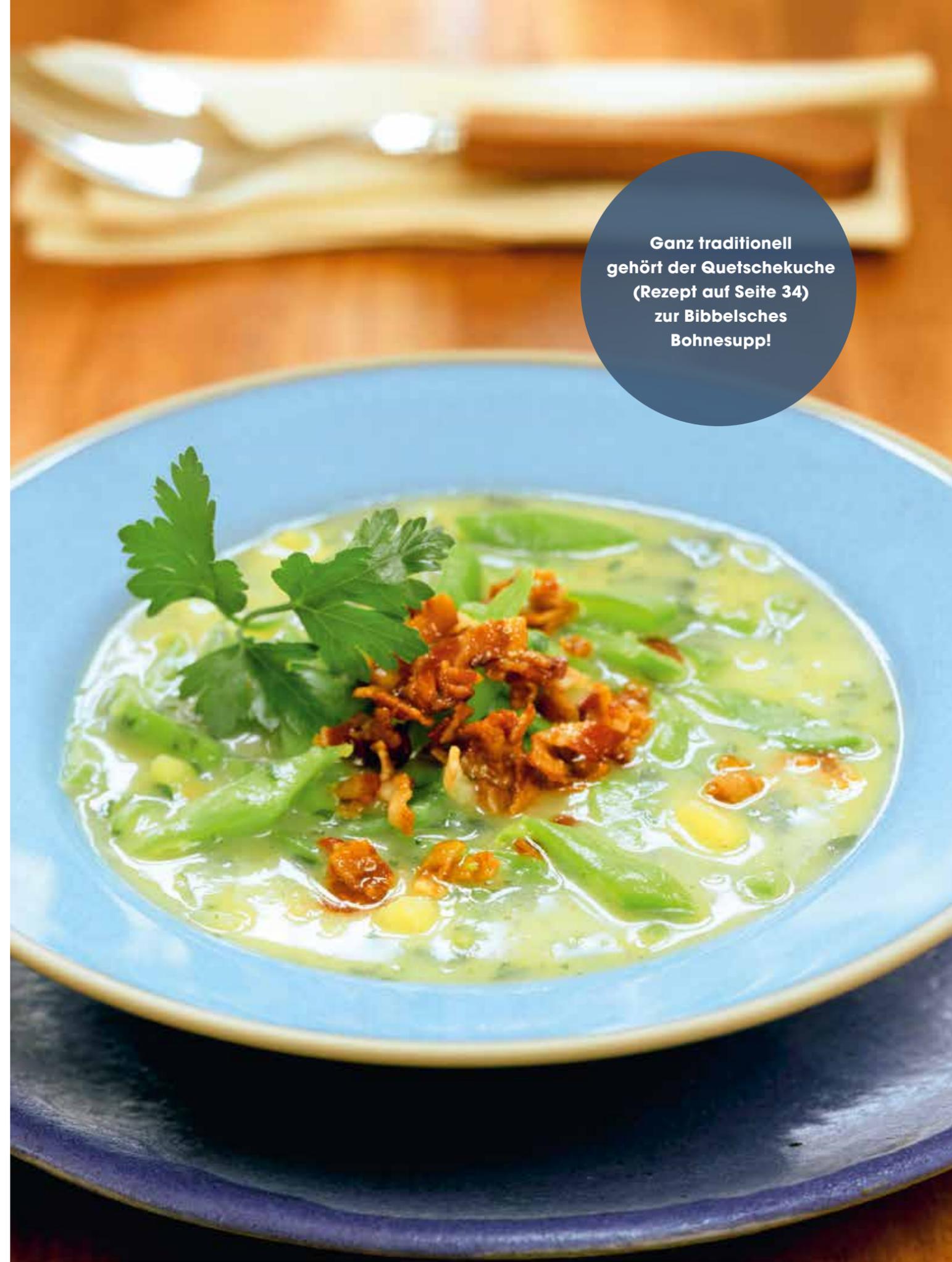
Mischung mit Mehl bestäuben und mit Essig ablöschen. Alles zur Suppe geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



NEU INTERPRETIERT: MIT KNUSPRIG GEBRATENEM RÄUCHERTOFU

Bohnensuppe wie oben beschrieben mit Gemüsebrühe zubereiten. Statt Frühstücksspeck

150 g Räuchertofu grob würfeln, mit Schalotten-Knoblauch-Mix in 2 EL saarländischem Leindotteröl (oder anderem Pflanzenöl) knusprig anbraten. Alles wie im Rezept beschrieben mit Mehl bestäuben und mit Essig ablöschen. Tofu-Mix zur Suppe geben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ganz traditionell
gehört der Quetschekuche
(Rezept auf Seite 34)
zur Bibbelsches
Bohnesupp!

PFÄLZER SPARGELSALAT

KLASSISCH &
REGIONAL

  30 Min.

Für 4 Personen:

500 g weißer Spargel (geschält und geputzt)

1 TL Butter

½ TL Zucker

Salz

4 EL frisch gepresster Zitronensaft

2 EL Weißweinessig

1 TL Dijon-Senf

1 TL Honig

6 EL Pflanzenöl

4 EL Sahne

4 EL Schnittlauchröllchen

Pfeffer

4 hart gekochte Eier (M)

4 Radieschen (geputzt, gewaschen und getrocknet, nach Belieben)

Geputzte und geschälte Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Reichlich Wasser mit Butter, Zucker und 1 TL Salz in einem großen Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und je nach Dicke 8-10 Minuten bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Zitronensaft mit Weißweinessig, Senf, Honig, Pflanzenöl, Sahne und Schnittlauchröllchen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel zur Vinaigrette geben, alles vermischen.

Eier pellen und grob hacken. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Spargelsalat auf Tellern oder auf einer Platte anrichten, mit gehackten Eiern und Radieschen-Scheiben garnieren.



NEU INTERPRETIERT:

SCHÖN FRUCHTIG MIT MARACUJA-VINAIGRETTE UND COCKTAIL-GARNELEN

Spargel wie oben beschrieben zubereiten. 4 Passionsfrüchte (Maracujas) quer halbieren,

Fruchtmark mit Kernen herauskratzen und durch ein Sieb streichen. Fruchtmus mit 3 EL Balsamico bianco, 2 EL frisch gepresstem Limettensaft, 1 EL Agavendicksaft und 6 EL Olivenöl gründlich verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Spargel mit der Maracuja-Vinaigrette vermischen, auf Tellern oder auf einer Platte anrichten.

8 Cocktail-Garnelen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen zugeben und 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden.

Mit frisch gepresstem Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen.

Warme Cocktail-Garnelen auf dem Spargelsalat anrichten.

LËTZEBUERGER KNIDDELEN

MEHLNOCKEN MIT SPECK UND SAHNE

KLASSISCH &
REGIONAL

 35 Min. + 30 Min. (Teigruhezeit)

Für 4 Personen:

3 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde)

150 ml Milch

30 g Butter

450 g Weizenmehl

5 Eier (M)

Salz

6 Scheiben Frühstücksspeck

200 ml Sahne

4 EL Schnittlauchröllchen



Toastbrot fein würfeln, Brotwürfel in der Milch einweichen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Eiern, 3-4 Prisen Salz, Brot-Milch-Mix und der flüssigen Butter zu einem glatten Teig verrühren. Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren knusprig ausbraten. Speckfett abgießen, Sahne zu den Speckstreifen geben. Sahne-Speck-Mix mit Salz abschmecken und bei kleiner Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen.

Aus dem Teig mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen. Nocken portionsweise in kochendem Salzwasser bei kleiner Hitze 6-7 Minuten gar ziehen lassen, mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Kniddelen mit Speck-Sahne und Schnittlauchröllchen anrichten.



NEU INTERPRETIERT: MIT SPINAT UND PARMESAN

500 g junge Spinatblättchen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Spinat fein hacken und mit 250 g Ricotta (ital. Frischkäse), 1 Ei (M), 50 g Weizenmehl, 50 g Grieß und 70 g frisch geriebenem Parmesan vermischen, alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spinatmasse mit den Händen zu kleinen Bällchen rollen und in kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Nach Belieben wie oben beschrieben mit Speck-Rahm oder zum Beispiel mit Salbeibutter servieren.





MAUSOHR-SALAT

FELDSALAT MIT KARTOFFEL-DRESSING

KLASSISCH & REGIONAL

  30 Min.

Für 4 Personen:

- 4 Eier (M)**
- 2 gekochte Kartoffeln (vom Vortag, gepellt)**
- 300 ml Gemüsebrühe**
- 8 EL Weißweinessig**
- 2 EL Dijon-Senf**
- 120 ml Pflanzenöl**
- Salz, Pfeffer, Zucker**
- 2 EL Butter**
- 4 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde, gewürfelt)**
- 400 g Feldsalat (»Mausohrsalat«, geputzt, gewaschen und getrocknet)**



Eier in kochendem Wasser 5 Minuten wachweich garen. Kalt abschrecken und pellen.
Kartoffeln würfeln. Kartoffelwürfel mit Gemüsebrühe, Essig, Senf und 100 ml Öl pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
Butter mit restlichem Öl in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotwürfel zugeben und unter Rühren knusprig braten.
»Mausohrsalat« mit dem Kartoffel-Dressing beträufeln und mit Eiern und Croûtons anrichten.



NEU INTERPRETIERT: MIT BIRNEN UND FETA-KÄSE

4 reife, aromatische Birnen waschen, trocknen, vierteln, Kernhaus entfernen. Birnenviertel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, dekorativ auf Tellern anrichten. 100 ml Olivenöl mit 4 EL Balsamicoessig, 4 EL frisch gepresstem Orangensaft, 4 EL Gemüsebrühe, 2 EL Honig und 1 EL Dijon-Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 400 g Feldsalat (geputzt, gewaschen und getrocknet) mit der Vinaigrette vermischen und auf den Birnenscheiben anrichten. 400 g Feta-Käse grob zerbröseln oder würfeln und auf dem Salat verteilen.

SCHMULLSTAART

GRIESSKUCHEN

KLASSISCH &
REGIONAL

 30 Min. + 45 Min. (Gehzeit) + 40 Min. (Backzeit)

Für 1 Springform (Ø 24 cm):

FÜR DEN TEIG

250 g Weizenmehl

40 g weiche Butter

40 g Zucker

Salz

¼ Würfel frische Hefe

125 ml lauwarme Milch

FÜR DEN GRIESSBELAG

1 Vanilleschote

500 ml Milch

50 g Weichweizengrieß

50 g Zucker

2 Eier (M)

FÜR DIE FERTIGSTELLUNG

30 g Weizenmehl

20 g Butter

Puderzucker

Beeren oder Früchte (nach Belieben)

Mehl mit Butter, Zucker, 1 Prise Salz, zerbröselter Hefe und lauwarmen Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Mark herausschaben. Milch mit Mark und Schote aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen, Grieß, Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Eier trennen, Eigelbe unter die Grießmasse mischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Für die Fertigstellung Backofen vorheizen (180 Grad Ober- und Unterhitze – 160 Grad Umluft). Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig noch einmal kneten und ausrollen. Form mit etwas Butter fetten, Teig hineingeben und die Grießmasse darauf verteilen. Alles auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Früchten anrichten.



NEU INTERPRETIERT: MIT JOGHURT UND HONIGSIRUP

250 g Hartweizengrieß mit 250 ml Joghurt, 200 ml Sonnenblumenöl, 150 g Zucker und 1 Pck. Backpulver vermischen. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Eine Backform (20 x 30 cm) mit 2 EL Sonnenblumenöl einfetten. Backofen wie oben beschrieben vorheizen. Teig in die Form füllen, alles auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen. Für den Sirup 200 ml Wasser mit 200 g Zucker und 2 EL Zitronensaft 6-8 Minuten köcheln lassen, 1 EL Rosenblütenwasser und 3 EL Honig untermischen. Kuchen mit Sirup übergießen und mit gehackten Pistazien bestreut servieren.



Weichweizengrieß
nennt man hier
»Schmull«!



ELSASS

E MÀHLESSE!

BAECKEOFFE

FLEISCHTOPF AUS DEM OFEN

  35 Min. + 12 Stdn. (Marinierzeit) + 3 Stdn. (Backzeit)

Für 4 Personen:

- 350 g Schweineschulter (ohne Knochen)**
- 350 g Lammschulter (ohne Knochen)**
- 350 g Rindfleisch (Brustkern, ohne Knochen)**
- 150 g Zwiebeln**
- 150 g Karotten**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Thymianzweig**
- 4 Petersilienstängel**
- 1 Lorbeerblatt**
- 2 Gewürznelken**
- 6 schwarze Pfefferkörner**
- 400 ml Elsässer Riesling**
- Salz**
- 800 g Kartoffeln (mehligkochend)**
- 50 g Weizenmehl**



KLASSISCH &
REGIONAL

Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Karotten putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Fleischwürfel mit Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörnern in eine große Schüssel geben. Wein angießen, alles kräftig salzen und gut vermischen. Fleisch-Mix abgedeckt im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen, dabei zwei- bis dreimal durchmischen.

Backofen vorheizen (190 Grad Ober- und Unterhitze – 170 Grad Umluft). Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

In eine große Keramikterrine eine Lage Kartoffeln schichten, eine Lage Gemüse aus der Marinade darauf verteilen, dann eine Lage Fleisch einschichten. So weiter verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Lage Kartoffeln abschließen.

Mehl mit etwas Wasser zu einer dicken Paste vermischen, zu einer Rolle formen. Mehlorle auf den Terrinenrand legen. Deckel daraufsetzen (so wird die Terrine luftdicht abgeschlossen). Alles im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 3 Stunden garen.

Fleischtopf aus dem Ofen nehmen, Mehrling zerbrechen, Deckel entfernen. Baeckeoffe gleich servieren.



Der herzhafte Eintopf für Fleischliebhaber wurde früher tatsächlich im Ofen des Bäckers gegart – daher der Name!



NEU INTERPRETIERT: MIT FILET UND SALSA VERDE

1 Stange Lauch (Porree) putzen, waschen, schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 100 g Stangensellerie putzen, waschen, ebenfalls schräg in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. 2 Karotten putzen, schälen, auch schräg in Scheiben schneiden. 1,5 l Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen lassen, Gemüse zugeben, bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten garen. 2 Hähnchenbrustfilets waschen, Haut und Sehnen entfernen, Fleisch grob würfeln. Hähnchenstücke mit je 4 Scheiben Schweine- und Rinderfilet (à ca. 60 g) zum Gemüse in die Brühe geben, alles bei kleiner Hitze 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Für die Salsa verde 2 Handvoll Basilikum- und Petersilienblättchen (gewaschen und getrocknet) mit 4 abgetropften Sardellenfilets (in Öl), 2 geschälten Knoblauchzehen, je 3 EL Pinienkernen und Kapern, 6 EL Olivenöl und 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Fleisch und Gemüse mit je 3-4 EL Brühe auf tiefen Tellern anrichten, Kräuter-Pesto dazuservieren.

KARTOFFELPFANNE MIT MÜNSTERKÄS'

KARTOFFELKUCHEN MIT ELSÄSSER ROTSCHMIERKÄSE

  45 Min.

KLASSISCH &
REGIONAL

Für 4 Personen:

800 g gekochte Kartoffeln (mit Schale, vom Vortag)

2 Zwiebeln

4 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

300 g nicht zu reifer Münsterkäse (in Scheiben)

4 EL Schnittlauchröllchen

Schmand (nach Belieben)

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheibchen hobeln. 2 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Kartoffeln als dünne Schicht zugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und leicht andrücken. Zwiebelringe darauf verteilen, alles bei kleiner Hitze langsam knusprig braten.

Käsescheiben und 3 EL Schnittlauchröllchen auf dem Kartoffel-Zwiebel-Mix verteilen. Die restlichen Kartoffeln daraufgeben und leicht andrücken. Einen großen Teller oder einen flachen Deckel auflegen und die Pfanne umdrehen beziehungsweise stürzen.

Restliches Butterschmalz in die Pfanne geben. Kartoffelkuchen vom Teller mit der ungebratenen Seite nach unten vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen und auf der zweiten Seite knusprig braten.

Aus der Pfanne auf einen großen Servierteller oder eine Platte gleiten lassen und wie eine Pizza in Stücke schneiden. Mit restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und nach Belieben mit Schmand servieren.



NEU INTERPRETIERT: MIT PELLKARTOFFELN UND ZIEGENKÄSE

800 g in der Schale vorgegarte und abgekühlte Kartoffeln pellen und grob raspeln. Kartoffeln mit 3-4 Prisen Salz, 200 g grob geriebenem Ziegenschnittkäse und 4 EL Frühlingszwiebelröllchen vermischen. 3 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffel-Käse-Mix hineingeben, leicht andrücken, mit 3 EL Milch beträufeln und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten braten. Pfanne wie oben beschrieben stürzen, Kartoffelkuchen auf einen großen Teller oder eine Platte gleiten lassen und servieren.



KÄSKÜCHE

KÄSEKUCHEN MIT SAHNECREME

KLASSISCH & REGIONAL

  30 Min. + 60 Min. (Teigkühlzeit) + 35 Min. (Backzeit) + 30 Min. (Kuchenruhezeit) + 6 Stdn. (Kuchenkühlzeit)

Für 1 Springform (Ø 22 cm):

FÜR DEN MÜRBTIEG

60 g kalte Butterwürfel

100 g Weizenmehl

1 Eiweiß (M)

30 g Zucker

Salz

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

FÜR DIE CREMEFÜLLUNG

250 ml Sahne

90 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Speisestärke (25 g)

250 g Magerquark

2 Eigelb (S)

1 Ei (M)

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

3 EL frisch gepresster Zitronensaft

FÜR DIE FERTIGSTELLUNG

Butter für die Form

1 Eigelb (M)

3 EL Milch

Für den Mürbteig Butter mit Mehl, Eiweiß, Zucker, 1 Prise Salz und abgeriebener Zitronenschale zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Haushaltsfolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

Für die Creme 160 ml Sahne mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz erhitzen. Restliche Sahne mit Speisestärke verrühren und zur heißen Sahne geben. Alles unter ständigem Rühren erhitzen und köcheln lassen, bis die Creme eindickt.

Magerquark mit Eigelben, Ei, Zitronenschale und Zitronensaft vermischen. Alles zur Sahnecreme geben und gründlich unterrühren.

Springform mit Butter einfetten, Backofen vorheizen (175 Grad Ober- und Unterhitze – 155 Grad Umluft). Gekühlten Teig dünn zwischen 2 Lagen Haushaltsfolie ausrollen, die ausgebutterte Form damit auslegen. Quark-Sahne-Masse einfüllen. Eigelb mit Milch verrühren, Oberfläche der Quarkcreme damit bestreichen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen. Ofen ausschalten. Kuchen im ausgeschalteten, geöffneten Ofen 30 Minuten ruhen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Gekühlten Kuchen erst zum Servieren aus der Form lösen.



NEU INTERPRETIERT: MAL OHNE BODEN MIT VANILLEMARCK UND QUARK-MIX

Backofen vorheizen (160 Grad Ober- und Unterhitze – 140 Grad Umluft). 1 Springform (Ø 28 cm) mit 2 EL Butter einfetten. 300 g Zucker mit 125 g weicher Butter, 4 Eigelben (M) und dem ausgeschabten Mark von 1 Vanilleschote cremig aufschlagen. Je 500 g Mager- und Sahnequark, 2 EL frisch gepressten Zitronensaft und 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt) zugeben und gründlich untermischen. 4 Eiweiß (M) mit 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben. Teig in die Springform füllen, alles auf mittlerer Schiene 45-50 Minuten backen.





PERFEKT GEDECKT VON FISCHMESSER BIS TEELÖFFEL



- 1 Serviette
- 2 Salatgabel
- 3 Fischgabel
- 4 Gabel
- 5 Teller
- 6 Salatteller
- 7 Suppenschale
- 8 Messer
- 9 Fischmesser
- 10 Teelöffel
- 11 Suppenlöffel
- 12 Salatmesser
- 13 Brotteller
- 14 Buttermesser
- 15 Dessertmesser
- 16 Dessertlöffel
- 17 Kuchengabel
- 18 Wasserglas
- 19 Rotweinglas
- 20 Weißweinglas
- 21 Untertasse
- 22 Tasse

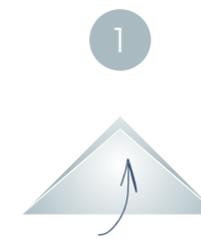
EIN EINFACHER MERKSATZ FÜR DIE BESTECKANORDNUNG LAUTET:

GEGESSEN WIRD VON AUSSEN NACH INNEN

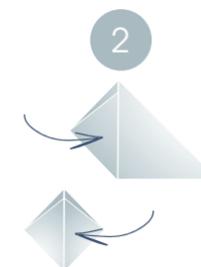
UND DAS DESSERT LIEGT ALS KRÖNUNG OBENAUF.



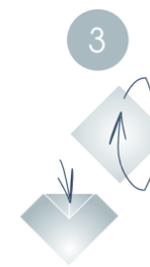
SERVETTEN EINFACH UND ELEGANT GEFALTET



1 Die Serviette vollständig öffnen und zu einem Dreieck falten.



2 Die beiden Spitzen der langen Seite nach oben falten.



3 Vertikal umdrehen und die obere Hälfte nach unten falten.



4 Horizontal wenden und die beiden Seiten einklappen.



5 Zuletzt vertikal umdrehen und die Spitze leicht öffnen.



Die MBars bei MÖBEL MARTIN in Konz und Saarbrücken sind die perfekten Orte für eine erholsame Shoppingpause oder ein entspanntes After-Work-Treffen. Hier trifft stilvolles Ambiente auf feinste Cocktailkunst. Auf der Panorama-Dachterrasse in Saarbrücken genießen Sie dabei atemberaubende Ausblicke bis nach Frankreich.

Mit zwei erfrischenden MBar-Cocktailrezepten kann ein Hauch dieser Atmosphäre auch zu Hause genossen werden.



- 200 ml Wasser**
- 2 TL Honig**
- 1 Beutel Hibiskustee (oder Hagebutte)**
- 1 Limette (ca. 80 ml Saft)**
- 200 g Eiswürfel**
- 200 ml Tonic Water**

HIBISKUS-MOCKTAIL

OHNE ALKOHOL

MIT ALKOHOL

PORNSTAR MARTINI

- 60 ml Vanille-Wodka**
- 30 ml Passionsfruchtsaft**
- 15 ml Limettensaft**
- Prosecco (optional)**
- Eiswürfel**



THUNFISCH-CREME

FÜR BURGER ODER SANDWICHES

- 500 g Thunfisch (a. d. Dose)**
- ca. 25 g Kapern (1 kleines Glas)**
- 2 EL Senf**
- 2 EL Sahnemeerrettich**
- 4 EL Mayonnaise**
- 3 EL Balsamico dunkel**
- 4 EL Sahne**
- Salz, Pfeffer**

Den Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und die Kapern fein hacken. Die restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend Thunfisch und Kapern unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SERVIERVORSCHLAG:

Halbierte Bagel-, Mini-Burgerbrötchen oder Toastscheiben jeweils mit der Thunfisch-Kapern-Masse bestreichen. Ein Ei in Scheiben schneiden und die Hälften belegen. Abschließend etwas Rucola hinzufügen und die beiden Hälften zusammenklappen.



MÖBEL MARTIN steht nicht nur für die perfekte Einrichtung, sondern auch für kulinarische Highlights. Im familienfreundlichen Restaurant Toscana erwartet Besucher eine Vielfalt an italienischen und regionalen Spezialitäten. Von frischen Tagesgerichten über üppige Salate bis hin zu feinen Kuchen und Desserts wird jeder Aufenthalt zum Genuss-Erlebnis. Auch für Veranstaltungen mit köstlichem Fingerfood ist das Restaurant Toscana die ideale Wahl.

RESTAURANT
TOSCANA



Kommen Sie mit auf eine Genussreise durch das Saarland, Rheinland-Pfalz, Luxemburg, Lothringen und das Elsass.

Als traditionsreiches Familienunternehmen ist MÖBEL MARTIN seit 65 Jahren tief in der regionalen Kultur verwurzelt und steht gleichzeitig für Innovation und modernes Trendbewusstsein. Diesen Anspruch haben wir jetzt kulinarisch übersetzt. In unserem Jubiläumskochbuch finden Sie köstliche und zeitlose regionale Klassiker, ergänzt durch frische und neue Interpretationen, inspiriert von der internationalen Küche. Ein Werk, das Tradition und Innovation auf köstliche Weise zusammenbringt und zum Nachkochen einlädt.

Ein besonderes Highlight:

Fünf renommierte Sterneköche stehen Pate für das MÖBEL MARTIN Kochbuch, gewähren Einblicke in ihre Gastronomie und verraten jeweils ein exklusives Rezept zum Nachkochen!

Klaus Erfort

»Gästehaus Klaus Erfort«
in Saarbrücken



Cliff Hämmerle

»Hämmerle's«
in Blieskastel



Dirk Maus

»Sandhof«
in Ingelheim/Heidesheim



Markus Pape

»Meisenheimer Hof«
in Meisenheim



Harald Rüssel

»Rüssels Landhaus«
in Naurath/Wald



€ 19,90 (D)