



*Geheimnisse
der Küche 2014*

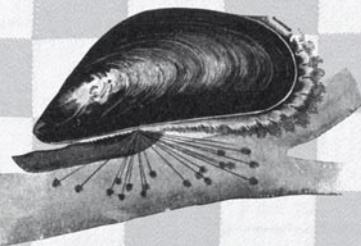
mit heraustrennbaren Rezepten
edition ebersbach, Berlin

**Gestaltung, Bildbearbeitung
und Satz**

Wochenkalender
Spiralbindung, 57 Blatt
Format 24 cm × 32 cm
4/0-farbig CMYK
Bilderdruck matt 150 g/m²

Seit dem 13. Jahrhundert werden Miesmuscheln in Frankreich in Kulturen gezüchtet, heute auch an der holländischen, deutschen und italienischen Küste kultiviert. Man nennt sie auch die »Auster des kleinen Mannes«. Die Miesmuschel ist übrigens keine Miesel, sondern das Wort »Mies« kommt von »Moos«, von den feinen Fäden, mit denen sich die Muschel an Pfählen, Steinen, Tonnen usw. anheftet. Miesmuscheln müssen, wie alle Muscheln, beim Einkauf noch glockenartig sein, was sie dadurch beweisen, dass sie ihre Belohnung mit aller Kraft geschlossen halten. Wer also Muscheln kochen möchte, muss darauf achten, dass sie geschlossen sind. Weit offene Muscheln sollte man sofort aussortieren, leicht geöffnete Muscheln kann man evtl. durch Klopfen gegen die Schale zum Schließen derselben bewegen. Während der Zubereitung öffnet sich dann die Schale der Miesmuschel. Ungeöffnete Muscheln sollte man nach dem Kochen aussortieren.

Miesmuschel



Januar / Februar

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
5. Woche	27	28	29	30	31	1	2
6. Woche	3	4	5	6	7	8	9

Muscheln
 1 Staudensellerie
 2 Carotten
 2 Tomaten
 100g reifwachsener Räucherspeck
 1 Liter Weißwein
 100g Cuscuta
 1 Zwiebel
 1 Lorbeerblätter
 1 Petersilie
 1 Thymian



Miesmuschel

1/2 Liter Salz
 1 Liter
 100g Zucker
 1 Petersilie

Speck in ganz kleine Würfel schneiden und in einem großen
 tiefem Boden (der die Muscheln fassen sollte) kräftig anbraten. Das
 Gemüse, Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Cuscuta mit Oli-
 schüssel Salz und Zucker zugeben und anschwitzen. Dann die klein
 geschnittenen Tomaten den Thymian und den Lorbeer dazu, kurz anbraten mit
 1 Liter Weißwein ablöschen und einen Spritzer Zitronen zugeben.

Kurz kochen lassen und dann die gründlich gereinigten und gewaschenen
 Muscheln in den Topf geben. Nach etwa 5 Minuten gut umrühren und den
 restlichen Weißwein über die Muscheln gießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen
 und ab und zu gut umrühren.

Wenn sich die Muscheln geöffnet haben, die gehackte Petersilie darüberstreuen.
 Die Muscheln in Portionsschüsseln füllen und mit dem verbleibenden Wein-
 Gemüse-Gemisch übergießen. Dazu Baguette oder Pommes frites.

Erdbeere



Schon in der Steinzeit gab es Erdbeeren, wie archäologische Funde beweisen. In der Antike beschäftigten sich die Dichter Vergil, Ovid und Plinius mit der «Königin» der Beerenobst-Arten – der Walderdbeere. Aus dem Mittelalter sind große Flächen, auf denen kleine Walderdbeeren kultiviert wurden, erloschen. Um 1750 entstand durch Kreuzungen der verschiedenen Wildformen in Holland die heute bekannte Gartenerdbeere.

Der Name täuscht übrigens ...
... die Erdbeere ist aus botanischer Sicht keine Beere, sondern zählt zu den Samenstrüchtern. Der rote Teil ist eine Scheidfrucht, während die eigentlichen Früchte der Erdbeere die kleinen gelben Stippen an der Oberfläche sind.

Mai/Juni	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
21. Woche	19	20	21	22	23	24	25
22. Woche	26	27	28	29	30	31	1

Weinschaum mit Erdbeeren



250 g frische Erdbeeren
(am besten Wilderdbeeren)
1 unbehandelte Zitrone (Saft und abgetriebene Schale)
4 Eigelb
4 EL Zucker
4 EL trockener Marsala

Beeren waschen und je nach Größe eventuell halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln und kühl stellen. Im heißen Wasserbad die Eigelbe mit Zucker und 1 Teelöffel der Zitronenschale mit dem Schneebesen gründlich verquirlen. Den Marsala nach und nach einträufeln. Bei schwacher Hitze alles zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Vom Herd nehmen und am besten in Sektschalen verteilen. Mit den gekühlten Beeren garnieren. Als Dekoration ein Minzblatt.

Aprikose



Die Aprikose war in Armenien schon in der Antike bekannt und wird dort schon so lange angebaut, dass häufig angenommen wird, dass dies ihre ursprüngliche Heimat sei. Wiedersum andere Quellen besagen, dass die Aprikose zuerst in Indien um 3000 vor Christus kultiviert worden sei. In Europa wurden Aprikosen lange Zeit für Aphrodisiaka gehalten. In diesem Zusammenhang tauchen sie auch in William Shakespeares Ein Sommernachtstraum und John Websters Die Herzogin von Mail auf.

Juni	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
23. Woche	16	17	18	19	20	21	22
26. Woche	23	24	25	26	27	28	29

Aprikosen Monte Cristo

500 g Aprikosen
250 g frische Himbeeren
1 Tasse Zucker
1 Tasse Wasser
200 g Vanille- oder Erdbeereis (Tiefkühlware)
100 g gehobelte Mandeln
1 EL Monty

eker im heißen Wasser auflösen und die Aprikosen anschließend
e Gemisch weich dämpfen und dann entkernen. Auskühlen
iternen und in Viertel schneiden. Auf dem Eis anrichten und
reten Himbeeren übereihen.
meln kurz mit etwas Honig anrösten und drüberstreuen.

Bei Knödel denkt man zuerst immer an Bayern oder Österreich, denn das ist für die meisten das Heimatland dieser Spezialität. Unergleichliche zartgelbe Kartoffelknödel zum goldbraunen knusprigen Schweinebraten mit sämiger Sauce oder würzige Semmel- oder Speckknödel zu frischen Pfifferlingen in Rahmsauce haben schon so manchen in den siebten kulinarischen Himmel geführt. Aber es gibt noch viele, viele weitere Varianten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen: Marillenknödel, Zwetschgenknödel, Möhnenknödel, Grießknödelchen oder -nockerl, Gemüsknödel, Dampfnudeln, Leberknödel und Marktlöffchen zum Beispiel. Nicht gerade etwas für Menschen, die auf die Figur achten, aber für Genießer einfach himmlisch. Übrigens ist man fernab der Alpenländer, in China nämlich, bereits zum Frühstück gedämpfte Hefeknödel.



Knödel

November	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
47. Woche	17	18	19	20	21	22	23
48. Woche	24	25	26	27	28	29	30



Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen, würfeln und in heißer Butter anbraten. Gebackte Petersilie unterrühren und zum Abkühlen zur Seite stellen. Abbackene Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Schüssel mit 1/4 lter lauwarmen Milch übergießen. 7r Salz und Pfeffer unterrühren. Zwiebel-Petersilien-Mischung zerarbeiten und zum Schluss mit einem Esslöffel Mehl binden. Masse zu matschig, kann sie mit Semmelbröseln gefestigt werden. feuchten Händen mittelgroße Knödel formen und im kochenden Nesselwasser ca. 15 Minuten lang mehr ziehen als kochen lassen.

Semmelknödel

Rezeptübersicht

Angaben für die Zutaten beziehen sich auf 4 Personen.

Aperkosen Monte Cristo	26. Woche
Apervédische Suppe	2. Woche
Artischocke nach jüdischer Art	32. Woche
Bettbrännchen	20. Woche
Eisbisse	18. Woche
Grüne Bohnen	24. Woche
Hausgemahlter	30. Woche
Heringssalat	52. Woche
Hühnersuppe	4. Woche
Kürbissuppe	14. Woche
Lammkeule mit Pfefferminze	16. Woche
Lamm-Tagine mit trocken feigen	34. Woche
Mandelkirsche mit Kräutern	36. Woche
Martignacroust	14. Woche
Mayonnaise	8. Woche
Misermascheln	6. Woche
Mousse au chocolat	50. Woche
Pat au feu	40. Woche
Rahmedaillons	42. Woche
Semmelknödel	48. Woche
Spandekel am Spieß	28. Woche
Taschenkrone, gefüllt	10. Woche
Täubchen, gefüllt	12. Woche
Telamer Rübchen	38. Woche
Truffeln	46. Woche
Weinschaum mit Erdbeeren	22. Woche



Wir danken allen Autoren, Fotografen und Verlagen für die freundliche Genehmigung zum Abdruck.

© edition ebersbach 2013
 Bozener Str. 19, 10825 Berlin
 Text- und Bildredaktion: Hiltrud Jansen, Berlin
 Satz: Birgit Cirksena / Satzfein, Berlin
 Druck u. Weiterverarbeitung: printmedia etc großb, Elz
 Printed in Germany
 ISBN 978-3-83915-069-7

www.edition-ebersbach.de

Absender: (Bitte in Druckschrift)

Ich bestelle:

- Expl. Geheimnisse der Küche 2015
 Expl. Geheimnisse der Mode 2015
 Expl. Der lit. Frauenkalender 2015
 Expl. Künstlerinnen 2015
 Expl. _____
 Expl. _____

zzgl. Versandkosten

Datum und Unterschrift _____

Bitte
frankieren

An die
edition ebersbach
Bozener Str. 19
10825 Berlin

Erfahrungsgemäß sind einige unserer Kalender schon früh ausverkauft, sichern Sie sich deshalb mit beiliegender Bestellkarte rechtzeitig Ihren Kalender für 2015!