



SCHMATZ

KNUSPER

RASCHEL

OH, hells!

THEY CALL IT
the yummy way
OF LIFE

PALM
SPRINK

OOOOOOO
OOOOHHH
HHHHH
HHHH

Frühstück
im
Sicherheit



ROOMSERVICE — @ Home —

Hotel Mutti tischt dir mit **Roomservice-Klassikern** wie **Double-Choc-Pancakes**, **Caesar Salad** und **scharfer Penne all'arrabbiata** superleckere Gerichte auf, mit denen du das herrliche Hotel-Goodlife-Feeling imitieren kannst, ohne dabei die eigenen vier Wände zu verlassen

FOTOS: Tobias Pankrath • STYLING: Annamaria Zinnau • FOODSTYLING: Andy Braumann

NOM
NOM

happiness IS
pancakes



DOUBLE-CHOC-PANCAKES

Mit Vanilleschmand

Für das weltbeste Bettfrühstück: Die Pancakes werden mit **Buttermilch und Joghurt** angerührt und anschließend mit dunklem **Schokosirup** übergossen. Dazu gibt's süßen **Vanilleschmand** und **frische Erdbeeren**: Heaven is a place on earth!

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- ▶ 3 EL Butter
- ▶ 200 g Mehl
- ▶ 2 EL + 50 g Backkakao
- ▶ 1 TL Backpulver ▶ ½ TL Natron
- ▶ 2 Eier (Gr. M)
- ▶ 100 g + 100 g Zucker ▶ Salz
- ▶ 150 g griechischer Sahnejoghurt
- ▶ 200 ml Buttermilch
- ▶ 300 g Erdbeeren
- ▶ 3–4 EL Butterschmalz
- ▶ 250 g Schmand
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker

SCHOKO-SIRUP-LEFTOVER

Gut verschlossen in einem Einmachglas, hält sich der Schokosirup ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

MUTTIS PLAN B:

Als Topping nehmen für die **Schoko-Avocado-Muffins** (s. Seite 134) oder unsere **schokoladige Biskuitrolle** (s. Seite 50).

1 FÜR DEN TEIG Butter in einem kleinen Topf oder entspannt in der Mikrowelle schmelzen. Mehl, 2 EL Backkakao, Backpulver und Natron mischen. Eier, 100 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Flüssige Butter, Joghurt und Buttermilch unterrühren, dann Mehlmixiterrühren und den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

2 FÜR DEN SIRUP 125 ml Wasser, 100 g Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. 50 g Kakao mit einem Schneebesen einrühren, unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

3 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. 3 Pancakes (dafür jeweils ca. 2 EL Teig in die Pfanne geben) bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten backen. Fertige Pancakes im Ofen (ca. 50°C) warm halten. Aus übrigem Butterschmalz und Teig insgesamt ca. 12 Schoko-Pancakes backen. Schmand und Vanillezucker verrühren. Pancakes mit Vanilleschmand, Schokosirup und Erdbeeren anrichten. Guten Start in den Tag!

- ▶ Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
- ▶ einfach
- ▶ ca. 490 kcal pro Portion



GUT?
GUT.

CAESAR SALAD

mit Sesamhähnchen-Upgrade

Caesar Salad schmeckt auswärts immer am besten? Damit ist jetzt Schluss, denn dank unserer köstlichen Variante aus **Römersalat, Sesamhuhn und knusprigen Laugenbrötchencroûtons** gelingt dir der Hotelklassiker ab sofort auch zu Hause

ZUTATEN

für 4–6 Portionen

- ▶ 2 sehr frische Eigelb (Gr. M)
- ▶ 1 TL mittelscharfer Senf
- ▶ 1 EL Sherryessig (oder s. Tipp)
- ▶ 1–2 EL Zitronensaft
- ▶ 100 ml Erdnussöl* (oder s. Tipp)
- ▶ 3 Sardellenfilets (z. B. von Ortiz oder Calvi)
- ▶ 1 EL Kapern
- ▶ Salz ▶ grober Pfeffer
- ▶ 2 Laugenbrötchen ▶ 2 EL Butter
- ▶ 3 Hähnchenfilets (à ca. 150 g)
- ▶ 5 EL Sesam ▶ 2 EL ÖL
- ▶ 2 Minirömersalate
- ▶ Frischhaltefolie ▶ Backpapier

*Möchtest du mehr darüber erfahren?
Dann schau mal auf Seite 144/145

- ▶ Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
- ▶ einfach
- ▶ ca. 580 kcal pro Portion

1 FÜR DAS MAYODRESSING Eigelb, Senf, Essig und Zitronensaft in einem Rührbecher mit dem Stabmixer auf kleinster Stufe ca. 1 Minute vermischen, dabei Öl erst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl zugießen. Wenn eine dickliche Creme entsteht, Mixer langsam hochziehen. 50 ml Wasser unter die Mayo mixen. Sardellen kurz abspülen, trocken tupfen, zusammen mit Kapern grob hacken und zur Mayo geben. Alles noch mal schaumig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.

2 FÜR DIE CROÛTONS Laugenbrötchen grob zerzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Brötchen darin unter Wenden ca. 2 Minuten goldbraun braten. Mit wenig Salz würzen, herausnehmen.

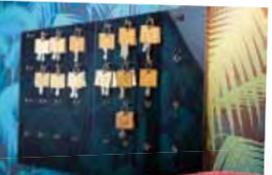
3 Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft; 160 °C/Gas; s. Hersteller). Backblech mit Backpapier auslegen. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam auf einen flachen Teller geben. Fleisch darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin pro Seite ca. 2 Minuten anbraten. Auf das Backblech legen und im heißen Ofen 6–7 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob zerzupfen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Salat, Fleisch und Croûtons auf Tellern anrichten. Mit Mayodressing beträufeln. Wer's mag, mit grobem Pfeffer bestreuen.

EASY-GOING-DRESSING!

Solltest du gerade weder Erdnussöl noch Sherryessig im Haus haben, dann kommt hier die Lösung: Sonnenblumenöl und Weißweinessig oder insgesamt 4 EL Zitronensaft (ohne Essig) in die Mayo rühren. Und denk dran: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

ICH KAM.
ICH SAH.
ICH MAMPFTE.





MEMBER'S CLUB BURGER

mit zweierlei BBQ-Fleisch

Dieser rustikale BBQ-Burger ist eine echte Ansage: Unter dem selbst gemachten Vollkorn-Bun stapeln sich mariniertes Schweinenacken- und Rumpsteak und ein würziger Salat-Schmand-Mix



NOCH MEHR *Combastische* BURGER FINDEST DU AUF **SEITE 32**

Cover-STAR!

ZUTATEN

für 6 Burger

FÜR DAS FLEISCH

- ▶ 2 EL geräuchertes Paprikapulver
- ▶ 2 EL Cayennepfeffer
- ▶ 1 TL Knoblauchpulver
- ▶ 1 TL Meersalz
- ▶ 1 TL geräuchertes Meersalz*
- ▶ 100 g Röstzwiebeln
- ▶ 2 Schweinenackensteaks (à ca. 200 g)
- ▶ 2 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
- ▶ 2 Schalotten
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 150 ml Worcestersoße
- ▶ 125 ml Ahornsirup
- ▶ 300 ml Ketchup
- ▶ 2-3 EL Apfelessig ▶ 2 EL Öl
- ▶ Gefrierbeutel ▶ Frischhaltefolie

FÜR DIE BRÖTCHEN

- ▶ 250 ml + 2 EL Milch
- ▶ ½ Würfel (21 g) frische Hefe
- ▶ 1 EL Zucker ▶ 1-2 TL Salz
- ▶ 600 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)
- ▶ 50 g weiche Butter
- ▶ 2 EL Butterschmalz
- ▶ Mehl für die Arbeitsfläche
- ▶ Backpapier

FÜR DEN SALAT

- ▶ 3 Römersalate ▶ 150 g Schmand
- ▶ 1 EL Olivenöl ▶ 2 EL Apfelessig
- ▶ Salz ▶ Pfeffer ▶ Zucker
- ▶ 1 TL Chiliflocken

*Möchtest du mehr darüber erfahren? Dann schau mal auf Seite 144/145

OH Calá!

1 FÜR DAS FLEISCH benötigen wir zunächst ein oberleckeres **RUB***. Dafür Paprikapulver, 1 EL Cayennepfeffer, Knoblauchpulver, Meersalz und geräuchertes Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen. Röstzwiebeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel gut verschließen und die Zwiebeln mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Dann mit dem Gewürzmix mischen. Fleisch waschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und mit dem Rub rundherum einreiben. In eine Auflaufform oder auf einen großen Teller legen. Zugedeckt ca. **3 Stunden kalt stellen**.

2 Für die BBQ-Soße Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen, fein hacken. Mit Worcestersauce und Ahornsirup in einem Topf aufkochen, ca. 2 Minuten köcheln. Ketchup, 2-3 EL Essig und 1 EL Cayennepfeffer zugeben. Alles ca. 10 Minuten unter Rühren köcheln. Vom Herd nehmen.

3 FÜR DIE BRÖTCHEN Milch und 140 ml Wasser in einem Topf lauwarm erwärmen. Vom Herd nehmen. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker unter Rühren auflösen. Salz und Mehl in einer Rührschüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken. Ei und Butter in Flöckchen auf den Mehrrand geben. Hefemilch in die Mulde gießen.

4 Alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem kompakten Klobß verkneten. Löst er sich von der Schüsselwand, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zurück in die Schüssel geben. Mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

5 Backofen vorheizen (E-Herd: 180°C/ Umluft: 160°C/Gas: s. Hersteller). Backblech mit Backpapier auslegen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Auf das Backblech geben. Im heißen Ofen 5-6 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und den Backofen hochschalten (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C/Gas: s. Hersteller). Fleisch mit zwei Gabeln oder mit einem Messer grob in Stücke zupfen bzw. schneiden. Mit BBQ-Soße vermengen.

6 Backblech erneut mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig ca. 6 große Brötchen formen. Auf dem Backblech zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Brötchen mit Eiermilch bestreichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Brötchen waagrecht halbieren. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brötchen darin auf der Schnittseite anrösten, herausnehmen.

7 FÜR DEN SALAT Salat putzen, waschen, gut trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Schmand, Olivenöl und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken abschmecken. Fleisch in der BBQ-Soße kurz erwärmen. Brötchenunterseiten mit Fleisch und Salat belegen. Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

- ▶ *Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden*
- ▶ *Wartezeit ca. 4 Stunden*
- ▶ *Backzeit 15 Minuten*
- ▶ *nicht so schwer*
- ▶ *ca. 870 kcal pro Burger*

Stark-Sport - Mordus: Getrocknete Dinkel-Vollkornbrötchen verwenden

Best Buddy's

ROSMARINFRITTEN

Nichts passt besser zum Burger als knusprige Pommes: **Rosmarin-Skinny-Fries mit grobem Meersalz und Feigen-Senf-Dip** sind die perfekte Beilage für unseren monstermäßig guten BBQ-Burger

In eine große Schüssel kaltes Wasser und **10-12 Eiszwürfel** füllen. **3 große Kartoffeln (à ca. 250 g)** schälen, waschen und in lange, dünne Stifte schneiden. Ins Wasserbad geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen. 1 l Sonnenblumenöl in einem großen, weiten Topf auf 170°C erhitzen. (**Holzstäbchentest:** Stäbchen ins heiße Öl halten. Bilden sich daran Bläschen, ist das Öl heiß genug.) Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, unbedingt sehr gut abtropfen lassen, auf Küchenpapier legen und **supergut trocken tupfen**. Kartoffeln portionsweise mit **Stärke** (insgesamt 2-3 EL) bestreuen und portionsweise im heißen Öl ca. 3 Minuten frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit **Salz** und **2-3 TL getrocknetem Rosmarin** würzen.

- ▶ *Zubereitungszeit ca. 30 Minuten* ▶ *Wartezeit ca. 30 Minuten*
- ▶ *einfach* ▶ *ca. 140 kcal pro Portion*



zum ANREISSEN

Girlsgedeck mit MELONENDRINK UND TIRAMISU-CUPCAKES

Champagner und Kuchen zum Frühstück? Was nach einem Traum klingt, wird dank **Melonenschampus** und **Tiramisu-Cupcake mit cremigem Mascarpone-Frosting** Wirklichkeit

STABILE
FÖRMCHEN
verwenden

SEIN
HOCH
auf uns!

TIRAMISU-CUPCAKES

ZUTATEN

für ca. 8 Stück

- ▶ 60 g Mehl
- ▶ 50 g Speisestärke
- ▶ ½ TL Backpulver
- ▶ 3 Eier (Gr. M; wichtig!)
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 150 g Schlagsahne
- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 2 EL kalter Espresso
- ▶ 70 g Puderzucker
- ▶ 50 ml Amaretto
- ▶ 1 EL Backkakao
- ▶ 8 Silikonförmchen oder 8 stabile Papierbackförmchen (5 cm Ø; (z. B. von Wilton oder Birkmann)
- ▶ Backpapier ▶ Holzspieß ▶ Spritzbeutel ▶ Lochtülle (ca. 5 mm)



1 Papierbackförmchen oder Silikonförmchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Backofen vorheizen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C/Gas: s. Hersteller). Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Eigelb gut unterrühren. Mehlmix auf die Eimasse sieben und unterrühren, bis eine luftige Masse entsteht.

2 Teig in die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen 15–20 Minuten backen. (Achtung! Während des Backens nicht die Ofentür öffnen, sonst fällt der Biskuitteig zusammen.) Inzwischen Sahne steif schlagen. Mascarpone, Espresso und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Sahne vorsichtig unterheben. Creme ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Cupcakes mit einem Holzspieß mehrmals ca. 2 cm tief einstechen (falls du Silikonförmchen verwendet hast, Cupcakes vorher aus den Förmchen heben). Mit Amaretto beträufeln. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit Kakao bestäuben. Oh, là, là!

- ▶ Zubereitungszeit ca. 40 Minuten ▶ Backzeit 15–20 Minuten
- ▶ Wartezeit ca. 1 Stunde ▶ einfach ▶ ca. 380 kcal pro Stück

MELONENDRINK

ZUTATEN

für 4–6 Gläser (à ca. 150–200 ml)

500 g Wassermelone (kernlos) in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale schneiden (sollte deine Melone schwarze Kerne haben, diese jetzt entfernen), grob würfeln und in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Püree in Gläser (z. B. Sektschalen) verteilen und mit **1 Flasche (ca. 0,75 l) Champagner, Crémant oder deinem Lieblingssekt** auffüllen.

- ▶ Zubereitungszeit ca. 10 Minuten ▶ einfach
- ▶ ca. 100 kcal pro Glas



NEU