

# Schlemmer-Pasta zum Verwöhnen



Mit aromatischen Kräutern, jungem  
Gemüse und spritziger Zitrone

Alle Rezepte  
von der  
Redaktion  
**3x**  
getestet!

Österreich 4,00 € • Schweiz 6,80 € • Belgien 4,20 € • Frankreich 5,00 € • Italien 5,00 € • Luxemburg 4,20 € • Spanien 5,00 € • Kanaren 5,10 €



Lasagne mit  
Frankfurter  
Kräutern  
S. 9

# kochen & genießen

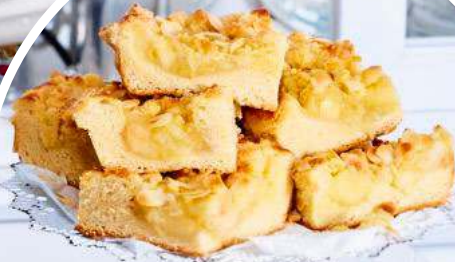


Liebe,  
die auf den  
Tisch kommt

FÜR LIEBE GÄSTE  
**Sonntagsbraten**  
S. 10

Hochzeitsuppe S. 32

Apfel-Butterkuchen S. 36



April  
2020



Aromawunder  
Bärlauch S. 42

Genießen wie im  
Landgasthof

**GENIESSEN**

**Saisanküche**

Geheimzutat: Frühling – Schlemmer-Pasta 6  
 „Schön, dass ihr da seid“-Braten 10  
**Für jeden Tag**  
 Mit Genuss durch die Woche 16  
**Einfach schnell genießen** 26  
**Liebling des Monats**  
 Bärlauch – einfach dufte! 42

**VERWÖHNEN**

**Das Genießermenü**

Drei Gänge für ein kulinarisches Osterfest 22  
**Für Gäste**  
 Ein Ausflug aufs Land 30  
**Mein Rezept**  
 Zillertaler Krapfen gegen Heimweh 54

**ENTDECKEN**

**Frisch auf dem Markt kochen & genießen** Leserclub 21  
**Wohlfühlküche**  
 Lust auf Meer – köstliche Fischgerichte 38  
**Küchennotizen** 48  
**Kulinarisch unterwegs**  
 Zu Gast in Siebenbürgen – von Wäldern, Weinen und Vampiren 50

**BACKEN**

**Backen**

Die versüßen jedes Fest! 58  
**Leserrezept**  
 Rübli-Mohn-Marmorkuchen 64

**SERVICE**

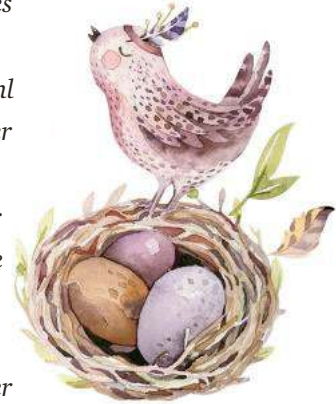
**Rezept-Übersicht** 4  
**Preisrätsel** 57  
**Impressum, Foto- und Herstellernachweis** 63  
**Vorschau** 67



**Jetzt erwacht das Leben wieder**

Wissen Sie, was das Schönste für mich am Frühling ist? Er lässt alles so frisch und neu aussehen. Überall

grünt und blüht, sprießt und sprosst es. Und obwohl das jedes Jahr geschieht, finde ich es jedes Mal wieder einmalig. Sogar unserem Liebling Pasta verpasst der Lenz ab Seite 6 eine Frühjahrskur. In der Natur beschert er uns den wilden Bärlauch. Nur für kurze Zeit lassen seine schlanken Blätter den Waldboden ergrünen – und ab Seite 42 unsere Teller. Im Wald war ich übrigens auch in Rumänien. Was ich bei der Pirsch auf Trüffel und Bären erlebt habe, lesen Sie ab Seite 50. Das Allerbeste am Frühling ist aber, dass er die Festsaison einläutet: Ostern, Konfirmation, Kommunion und Hochzeit feiern wir mit unseren Lieben und dürfen sie dabei richtig verwöhnen. Eine schöne Zeit beim Kochen und Genießen wünscht Ihnen Ihre



*Stefanie Reifenrath*

Stefanie Reifenrath  
 Redaktionsleiterin



**54** Zillertaler Krapfen



**14** Schweinerücken in Zwiebfarce und Blätterteig



**60** Kirsch-Brioche-Blume

Testen Sie uns!

**Ihr Geschenk fürs Probeabo**

Mit dem Kräuter-Übertopf von EMSA hält der Frühling Einzug. Das Blümchen zeigt an, wann es wieder Zeit zum Gießen ist. Sie erhalten den Topf als Dankeschön, wenn Sie drei Hefte kochen & genießen testen – für 6,90 € statt 10,50 €, das macht fast 35 % Ersparnis (Lieferung ohne Kräuter). Mehr Infos unter [kochen-und-geniesSEN.de/abo](http://kochen-und-geniesSEN.de/abo) oder Telefon: 0180 6 369336\*, Stichwort „kochen & genießen Nr. 04/2020“.

\*Mo.–Fr. von 8 bis 20 Uhr, Sa. von 9 bis 14 Uhr; 0,20 €/Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. MwSt.

# REZEPT-ÜBERSICHT Der schnelle Weg durchs Heft

## VORSPEISEN & SNACKS



Lauwarmes Spargel-Carpaccio S. 23

## SALATE



Asiatischer Caesar Salad S. 28

## SUPPEN & EINTÖPFE



Mexiko-Suppe mit Tortillastreifen S. 18



Blitzschnelle Brokkoli-suppe S. 28



Cremesuppe „Aus Wald & Feld“ S. 43

## HAUPTGERICHTE Fleisch



Cremiger Pastasotto mit Schweineröllchen S. 7



Frühlings-Lasagne „Frankfurter Art“ S. 9



Zarte Rosmarin-Lammkeule S. 10



Geschmortes Roastbeef alla milanese S. 12



Glasierter Virginia-Braten mit Ananas und Käse S. 13



Schweinerücken in Blätterteig S. 14



Gefüllte Schnitzel auf Spitzkohlpfanne S. 16



Sizilianisches Ofenhähnchen S. 18



Zartes Ragout vom Kalb mit Butterreis S. 22



Turbo-Hackbällchen in Tomatensugo S. 26



Steakgyros „Zackig mit Tsatsiki“ S. 26



Kartoffel-Risotto mit Pesto und Kotelett S. 44



Geschmortes Hähnchen mit Polenta S. 52

## HAUPTGERICHTE Fisch



Dill-Lachs auf Blitz-Spaghetti S. 8



Krosses Seelachsfilet mit Senfsoße S. 19



Gedünsteter Zander auf Bouillongemüse S. 39



Matjes-Wraps „Hausfrauen-Art“ S. 40



Gratinierter Seelachs in Dill-Käse-Béchamel S. 40