

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 64 (2007)
Heft: 12: Depression : Wege aus dem Tief

Rubrik: A. Vogel Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

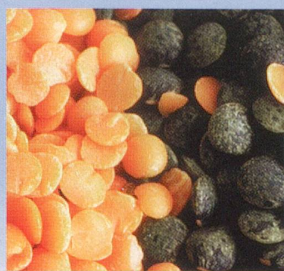
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



KostProben
von
Vreni Giger



Seeteufel in Curry gebraten auf Balsamicolinsen

4 Seeteufelmedaillons à ca. 250g
100 g Karotten, Sellerie und Lauch,
in feine Würfel geschnitten
50 g Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, durchgepresst
100 g Speck in feinen Würfeln
(nach Wunsch)
200 g rote Linsen
200 g grüne Linsen

1 EL Senf
1 EL Mehl
1 dl (100 ml) Balsamico
etwas Butter
1 dl (100 ml) Gemüsebouillon
(Plantaforce)
etwas Mehl, mit Curry vermischt
Salz und Pfeffer

Die Mengenangaben in diesem winterlich-festlichen Rezept sind für 8 Personen gedacht.

Die Linsen über Nacht getrennt einweichen, am nächsten Tag abgiessen.

Zwiebeln und Knoblauch andünsten, den Speck (falls gewünscht) und die gewürfelten Gemüse zugeben und gemeinsam dünsten. Die grünen Linsen mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und den Senf beifügen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Essig ablöschen. Anschliessend die Bouillon dazugeben und kurz aufkochen. Zum Schluss die roten Linsen zugeben, aufkochen und abschliessend abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter aufmontieren. (Beim Montieren – französisch: monter = in die Höhe steigen – werden Saucen, Suppen und dergleichen durch das Aufschlagen mit kalten Butterflocken sämiger gemacht.)

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Currymehl wenden. In nicht zu heisser Bratbutter (oder Olivenöl) von allen Seiten anbraten und dann für 7 bis 10 Minuten bei 160 °C im Ofen backen.

Die Linsen in der Mitte des Tellers anrichten, den Seeteufel halbieren und auf die Linsen legen.

Vreni Gigers Tipp: Fisch liefert wertvolle Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe und sollte öfters auf dem Speiseplan stehen. Zudem ist er leicht bekömmlich und hat wenig Kalorien.

Hülsenfrüchte sind ein ideales Herbst- und Wintergemüse. Sie enthalten wertvolle Eiweisse, viele wichtige Mineralstoffe, wie z.B. Kalzium und Magnesium, und vor allem in roten Hülsenfrüchten wie z.B. den roten Linsen ist viel Eisen enthalten.



BUCHTIPPS

Jetzt lesen!

«Vom Zufall des Gelesenen hängt es ab, was du bist.»

Elias Canetti



Heilende Selbstmassage
Alltagsbeschwerden wegmassieren.
Von Valeria Füchtner.
Blv Buchverlag, broschiert, 95 Seiten
CHF 25.50/Euro 12.95
Bestell-Nummer 263



Weil ich mit Schmerzen leben muss
Interviews mit Schmerzpatienten.
Therapie Wege bei chron. Beschwerde.
Von Hartmut Göbel.
Südwest-Verlag, gebunden, 176 Seiten
CHF 23.60/Euro 12.95
Bestell-Nummer 267



Ins Glück stolpern
Unterhaltsame, intelligente Psychologie.
Von Daniel Gilbert.
Riemann Verlag, gebunden, 446 Seiten
CHF 33.60/Euro 19.00
Bestell-Nummer 264



Das Baby ist da!
Wie Sie in den ersten 12 Monaten
alles richtig machen. Von Jenifer Calvi.
Blv Buchverlag, gebunden, 255 Seiten
CHF 29.00/Euro 15.95
Bestell-Nummer 268



Köstlich kochen ohne Milchzucker
Ratgeber für Menschen mit Laktose-
Unverträglichkeit und Milcheiweiss-
Allergie. Von Christiane Hof.
Trias Verlag, broschiert, 95 Seiten
CHF 22.60 / EUR 12.90
Bestell-Nummer 242



Stressfrei mit Herzintelligenz.
Gelassen und voller Energie in 5 Schritten.
Von Doc Childre und Deborah Rozman.
Vak-Verlag, broschiert, 190 Seiten
CHF 25.90/Euro 14.95
Bestell-Nummer 269



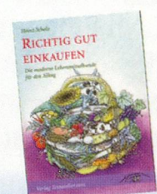
Das Anti-Krebs-Kochbuch
Krebs vorbeugen durch gesunde
Ernährung. Von Dr. Andrea Flemmer.
Felix Verlag, gebunden, 192 Seiten
CHF 34.90/Euro 19.95
Bestell-Nummer 266



Zitronenöl und Kräutertee
Naturheilkundliche Fitness (nicht nur)
für Berufstätige.
Von Elke Rumpf.
Aurelia Verlag, broschiert, 206 Seiten
CHF 28.80 / Euro 16.90
Bestell-Nummer 257



**Abnehmen mit dem inneren
Schweinehund**
Von M. v. Münchhausen/M. Despeghele.
Verlag Gräfe & Unzer, brosch., 192 S.
CHF 29.90/Euro 16.90
Bestell-Nummer 254



Richtig gut einkaufen
Einkaufsführer für Ernährungs- und
Umweltbewusste. Von Heinz Scholz.
Verlag Textatelier.com, brosch., 240 S.
CHF 29.50/Euro 19.50
Bestell-Nummer 251

So einfach können Sie das gewünschte Buch bestellen:

Einfach Bestell-Nummer auf Bestellkarte am Ende des Heftes notieren, Karte ausfüllen und abschicken. Sie erhalten das Gewünschte anschliessend gegen Rechnung (Vorauszahlung ausserhalb Schweiz und Deutschland).