

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 69 (2012)
Heft: 3: Vom Glück, zu sprechen

Rubrik: 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

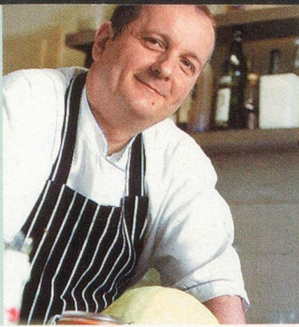
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 30.01.2025

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



Joannis Malathounis Mittelmeerküche

«Liebe, Leidenschaft und Leichtigkeit zeichnen die kulinarischen Genüsse des Ausnahmekochs aus.»

Schlemmer Atlas

Gratinierter Ziegenkäse mit Frühlings- salat und Knoblauchcroûtons

Rezept für 4 Personen



- 50 g Pinienkerne
- 250 g gemischte junge Salate
- 250 g Kirschtomaten
- 100 g Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 2 EL Honig, 4 EL Balsamessig, 4 EL Olivenöl
- Salz (Herbamare), Pfeffer
- 1 EL Butter
- 2 Zehen Knoblauch, 1 Zweig Thymian
- 2 Scheiben Weissbrot, in feine Würfel geschnitten
- 8 kleine Stücke Ziegenfrischkäse, z.B. Crottin de Chavignol
- 8 TL Roh-Rohrzucker

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auskühlen lassen. Salat waschen und gut trocken tupfen. Tomaten halbieren. Gurke und Radieschen in feine Scheiben hobeln. Honig, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne zerlassen, den ange-drückten Knoblauch und Thymian zugeben und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. Ziegenkäse in eine ofenfeste Form geben. Mit Zucker bestreuen, unter dem Backofengrill 2 bis 3 Minuten gratinieren. Salat mit Gurke, Radieschen und Tomaten mit der Vinaigrette mischen, mit dem gratinierten Ziegenkäse anrichten. Mit den Pinienkernen und den Knoblauchcroûtons bestreuen.

«Interessante und leichte hellenische Küche – beispielhaft.»
Gault Millau

Kerbelsüppchen mit Champignons und Gruyère

Rezept für 4 Personen



1 Zwiebel
3-4 Kohlrabi
1 EL Butter
900 ml Gemüsebrühe (Plantaforce)
100 ml Weisswein
Salz (Herbamare), Pfeffer
2 Bund Kerbel
125 g Rahm
ca. 50 g Steinchampignons
etwas Gruyère oder Parmesan

Zwiebel fein würfeln. Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden.

Butter zerlassen. Zwiebel darin andünsten. Kohlrabi dazugeben und mit der Brühe und dem Weisswein aufgiessen. Zugedeckt etwas 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den grob geschnittenen Kerbel und den Rahm zugeben.

Mithilfe eines Stabmixers fein pürieren. Zum Anrichten in tiefe Teller geben und die Champignons und den Käse fein darüber hobeln.