

ELISABETH RAETHER

Das Beste vom
WOCHENMARKT

NEUE FRISCHE UND SAISONALE REZEPTE AUS DEM
ZEIT  MAGAZIN

riva

INHALT

Vorwort	7	SOMMER	63
FRÜHLING	10	Süße Ziegenkäsecreme mit Erdbeeren	64
Risotto mit Kräutern	12	Karottensalat mit Sesam und Ingwer	66
Petersiliensalat mit Speck	14	Karottenpüree mit Kümmel	68
Scharfe Kräutersoße »Zhug«	16	Karottensuppe mit Leinsaat und Honig	70
Kalb mit Salsa Verde	18	Makrele mit Rosinen und Kapern	72
Pasta mit Ricotta und Spinat	20	Scharf-würziger Linsensalat	74
Italienische Spinatknödel (Malfatti)	22	Italienischer Auflauf mit Pfifferlingen	76
Lammkarree mit frischen Kräutern	24	Clafoutis mit Kirschen	78
Lammschulter aus dem Ofen	26	Zucchini-Risotto mit Minze	80
Rhabarbermarmelade	28	Grüne Gemüsepuffer	82
Käsegebäck (Gougères)	30	Geschmortes Lamm mit Zucchini, Minze und Zitrone	84
Pasta mit Spargel und frischen Erbsen	32	Sommerliche Bohnensuppe	86
Frittata mit Spargel	34	Ricottakuchen mit Himbeeren	88
Pasta mit Spargel und Shiitake-Pilzen	36	Thai-Salat mit Rindfleisch und Kräutern	90
Kurz gebratenes Schweinefleischcurry	38	Huhn mit Fenchel, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln	92
Geschmorte Schweineschulter	40	Hühnerleber mit Knoblauch und Zitrone	94
Klassische Fleischbällchen	42	Ratatouille	96
Fleischbällchen mit Zitrone und Anchovis	44	Brokkoli mit Tahini-Dressing	98
Gebackene Frühlingszwiebeln	46	Pesto aus frischen Tomaten und Mandeln	100
Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln	48	Pasta mit Tomaten und geröstetem Weißbrot	102
Mangold mit Chili und Zitrone	50	Auberginenaufauf (Melanzane alla parmigiana)	104
Gedünstete Radieschen	52	Hühnerfrikassee mit Pilzen	106
Roastbeef mit Remouladensoße	54	Birnenkuchen mit Kokos	108
Sauer eingelegte Kohlrabi	56	Blutwurst mit geschmorten Birnen	110
Pasta mit Blumenkohl	58	Birnentarte	112
Blumenkohlsuppe	60		

Suppe aus Mais mit Kreuzkümmel, Chili und Zitrone	114
Gebratenes Huhn mit Weintrauben	116

HERBST 118

Hühnersuppe	120
Pasta mit Salsiccia	122
Rotweingelee	124
Berliner Erbsensuppe	126
Pasta mit Linsen	128
Adas Polo (persisches Reisgericht mit Linsen und Rosinen)	130
Gemüsebrühe – als Paste	132
Lasagne mit Radicchio	134
Risotto mit Radicchio, Gorgonzola und Walnüssen	136
Apple Crumble	138
Hühnchensalat mit Apfel und Sellerie	140
Lamm mit Pflaumen	142
Selleriesuppe mit etwas Vanille	144
Selleriesuppe mit Safran	146
Süßer Kürbis	148
Pasta mit Kürbis und Pilzen	150
Walnuss-Karotten-Brot	152
Zwiebelmarmelade	154
Pasta mit Zwiebeln und Anchovis (Bigoli in salsa)	156
Bouillabaisse	158
Rosenkohl mit Pilzen und Speck	160
Curry mit Süßkartoffeln und Kichererbsen	162
Kokoscurry mit Kartoffeln	164
Gebackener Käse mit Kartoffeln und Speck (Tartiflette)	166

WINTER 169

Cashewnüsse mit Chili	170
Crostini alla Fiorentina	172
Minestrone	174
Entenragout	176
Schwäbischer Sauerbraten mit Pastinakenpüree	178
Dip aus weißen Bohnen mit Fenchelsamen	180
Griechische Hühnersuppe mit Zitrone und Reis (Avgolemono)	182
Szegediner Gulasch	184
Rote-Bete-Rohkostsalat	186
Graupensalat mit Roter Bete	188
Paste aus Roten Beten	190
Japanischer Weißkohlsalat	192
Curry aus Weißkohl und Kartoffeln	194
Rouladen mit Lamm	196
Türkisches Linsenpüree	198
Eier in Rotweinsauce (Œufs en meurette)	200
Pasta mit Zitrone	202
Ofengemüse mit Honig	204
Kichererbsensuppe	206
Pasta mit Kichererbsen (Pasta e ceci)	208
Italienisches Pfefferfleisch (Pepeoso)	210
Getränkter Orangenkuchen	212
Brokkoli mit Hüftsteak	214
Biergulasch	216
Zur Autorin	224