

# Katsuobushi

Du magst die Basis für deine Miso-Suppe und andere japanische Rezepte selber machen? Dann kreierte dein eigenes Katsuobushi (Bonitoflocken-Dashi) und verleih deinen Gerichten das für die japanische Küche so wichtige Umami. Für das traditionelle Rezept braucht es dabei nicht mehr als Bonitoflocken und Wasser. Einfacher geht es nicht! Probier es aus und lass dich vom intensiven Geschmack überzeugen.

---

# Schnelle Tomatensalsa

Schnell, schneller, Tomatensalsa. In unter zwei Minuten zauberst du aus nur sieben Zutaten eine Salsa, die deinen Gaumen kitzelt. Das Geheimnis: eine Prise Vanillezucker. So öffnet dir das Zusammenspiel aus Schärfe, Säure und Süße ganz neue Geschmackswelten.

---

# Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnusssdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe) katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen

Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!

---

## **Selbstgemachtes Ajvar**

Geröstete Paprika trifft auf milde Aubergine. Ajvar fängt den Geschmack des Sommers ein und kitzelt deine Geschmacksnerven. Ob als Brotaufstrich oder fruchtiger Dip: Diese Paprika-Auberginen-Paste hat Suchtpotenzial. Wir essen sie gerne zu gegrilltem oder machen Djuvecreis daraus.

---

## **Shiitake Dashi**

Ob für Miso-Suppe oder Ramen: Dashi verleiht der japanischen Küche seine Tiefe. Der Grund: Umami. Der fünften Geschmack neben süß, sauer, salzig, bitter ist eine Art natürlicher Geschmacksverstärker. Was viele nicht wissen: Dashi kann nicht nur aus Bonitoflocken, sondern zum Beispiel auch aus Shiitake-Pilzen hergestellt werden. So entsteht aus nur zwei Zutaten ein veganes Dashi, der die perfekte Basis für zahlreiche japanische Rezepte ist.

---

# Gurken Raita

Du liebst scharfe Currys? Dann verschaff deiner Zunge zwischendurch eine wohl verdiente Abkühlung. Wie? Mit einer cremigen Gurken Raita. Dank dem erfrischenden Joghurt-Dip bleibt dein Gericht authentisch und bekommt einen zusätzlichen Frische-Kick. Für die perfekte Symbiose und puren Genuss.

---

# Mole Poblano

Chili küsst Schokolade! Diese Sauce hat sowohl Schärfe als auch Tiefe. Kein Wunder, dass die Mole Poblano als Nationalgericht Mexiko gilt, der mexikanische Starkoch Enrique Olvera seine Mole sogar pur serviert. Traditionell vor allem zu Hähnchenfleisch gereicht, ist mexikanische Mole so intensiv, dass sie für sich alleine steht. Auch ich genieße sie am liebsten einfach mit ein bisschen Limettensaft und Koriander auf einer frischen Tortilla.

---

# Selbstgemachte Bärlauch-Butter

Es ist Bärlauch-Saison und vielerorts sprießt der kleine Bruder des Knoblauchs munter vor sich her. Zeit für mich, wieder Bärlauchbutter zu machen. Die sieht dank dem satten Grün nicht nur fantastisch aus, sondern erhält durch die leichte Knoblauchnote auch einen einzigartigen Geschmack.

---

# Mexikanische Guacamole

Die Königin unter allen Avocado-Gerichten ist wohl die weltberühmte Avocado-Creme, die Guacamole. Sie glänzt als Dip, Tortilla-Füllung oder als raffinierter Aufstrich. Für mein Lieblingsrezept verfeinere ich das klassische Guacamole-Rezept mit Limettenabrieb und einem Hauch Minze.

---

# Bärlauch-Pesto mit Mandeln

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.

---

# Pesto alla Genovese

Frischer Basilikum, reiches Olivenöl und intensiver Parmesan. Was braucht Pasta mehr als ein feines Pesto alla Genovese. Hol dir den italienischen Sommer in die Küche und mach selbst einfache Nudelgerichte zu einem Hochgenuss.

---

# Vanillesauce

Echte Vanille. Seidige Textur. Vollmundiger Geschmack. Vanillesauce ist an Cremigkeit und Aromatik kaum zu überbieten. Mit ihrer feinen Aromatik verfeinert sie Kuchen, Pfannkuchen sowie Desserts und umschmeichelt sogar Blaubeer-Pierogi. Das Geheimnis für die perfekte Vanillesauce: Sie frisch selbst zuzubereiten. Und das ist kinderleicht.