

Kartoffelstampf

Einfach. Schnell. Köstlich. Bei dieser Beilage geht es nicht um die Optik, sondern um den reinen Geschmack. Kartoffelstampf wird damit zur Leinwand, auf der du mit anderen Aromen malen kannst. Ob Sauerkraut und Kassler, ob Braten und Bratensauce oder Fisch. Kartoffelstampf ist eine optimale Stärkebeilage, die nicht nur satt macht, sondern auch im Handumdrehen zubereitet ist.

Mango-Maracuja-Sorbet

Selbstgemachtes Eis gibt es hier mindestens einmal die Woche. Wenn ich etwas mehr Zeit habe oder am Wochenende den Nachmittag sowieso mit Kochen beschäftigt bin, nutze ich die Zeit super gerne für mein Mango-Maracuja-Sorbet. Es braucht nur zwei Zutaten und zugegebenermaßen etwas Geduld. Dafür ist das Ergebnis sensationell. Ich erinnere mich daran, wie wir in meiner Zeit im Studentenwohnheim in Österreich plötzlich mit zwölf Leuten aus einer Form gelöffelt haben, nachdem immer mehr Freunde in die Küche kamen, um zu probieren. War dann natürlich ratzfatzt alle, aber alle glücklich.

Knusprige Auberginen-Sticks

Heiß, knusprig frisch und unvorstellbar aromatisch: Frittierte Auberginen-Sticks sind meine absolute Lieblingsbeilage zu Grillgerichten und harmonieren perfekt mit Tsatsiki, Gemüse

und geröstetem Brot. In nur wenigen Sekunden habt ihr sie innen herrlich saftig und außen schön kross.

Warmer Birnen-Salat

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.

Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reissessig gewürzt. Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder Shiitake-Dashi erzeugen.

Chocolate Chip Cookies

Tiefdunkle Schokolade trifft auf butterweichen Teig. Das knuspern der Zuckerkristalle, der zarte Kern – wer einmal

richtige Chocolate-Chip-Cookies gekostet hat, will nie wieder normale Schokoladenkekse naschen. Auch deswegen wurden die Subway Cookies so berühmt. Das Beste: Selbstgebacken schmecken die Schokoladen-Cookies noch viel besser.

Baiser

Hast du schon einmal eine Wolke vernascht? Nein? Dann koste Baiser! Luftig, himmlisch, leicht eignet sich das Wölkchen aus Eiweiß und Zucker perfekt als Torten-Deko, Crunch im Eis oder federleichte Nascherei für Zwischendurch.

Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzücken, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.

Schnelle Aioli

Küssen solltest du nach dem Genuss dieser Aioli, vielleicht erst mal niemanden. Aber das ist es sowas von wert! Denn diese schnelle Aioli ist einfach der perfekte Knoblauch-Dip.

Kimchi

Scharf und sauer. Explodiert dein Mund gerade? Ja, aber wegen dem ungewöhnlichen Geschmackserlebnis! Wer authentische koreanische Küche zu Hause genießen möchte, fängt am besten mit Kimchi an. Denn das macht sich fast ganz von allein.

Sesam-Brokkoli-Röschen

Super schnell, super knusprig. Das vielleicht beste gesunde Fingerfood überhaupt! Brokkoli-Röschen im Sesammantel sind perfekt zum Snacken und Dippen und eignen sich damit perfekt für Parties, als außergewöhnliche Vorspeise oder leichte Beilage zum Hauptgang.

Oliven-Tapenade aus Kalamata-Oliven

Eine exzellente Oliventapenade braucht eigentlich nicht viel mehr als hochwertige Oliven, einen Schuss Olivenöl, etwas frischen Knoblauch und eine Prise Salz. Wenn ihr mich fragt, geht hier nichts über die saftigen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Aber probiert selbst.