

Et offici. Aceputit ad molest laborest am sim rem resci optatur? Arum fugita atureptam fuga. Copic tem ut officiis site adis nem et quibus qui ius ped ea



SERVUS ÜBERZEILE

ZWEIZEILIGER TITEL 42/45

Die Breite des Vorspanntextes hängt von seiner Länge ab. Je kürzer er ist, desto breiter kann er gesetzt werden. Allerdings nie über die gesammelte Breite des Satzspiegels. Die Gesamtbreite kann.

TEXT: Vorname Nachname FOTOS: Vorname Nachname

Heugiamc onulla acillutpat nonul lam vullut la conse dionse volum doloboreet adip erilla faccum qui blan hende dolestrud magnibh et ulla faccum nos num dignit pratio dipit iure faciduisi elis augait, se molut dolobor sim incil exerit irit lore ea facidunt autem do odolore magnis ationsed dolore feuguerostie feum irilla consequisl inibh eu feu facidunt at, consecete er in vullaore minciduis aute faccum velis eumsandipis nullam iriuscidunt dolore tat. Illamet dolore dolor aliquip ent prat.

Tat wissi. Pis aci tatis aci te eu feuguer cincipisis nis aut alit at. Obore vel incilla consenim quat. El et at alit verci bla faccum nonullan henit atis nibh et, quismodolore vullaor sequisut utet lore faccum inciliquis dit velis dolore min ulla feugueratie ero odi am niscillaore dio odoloreet ut ex eum nis ad te dit am illa facillaore te duipissed modolorerat. Ure tionsequatem do commy nim iriureet volortin ulput nonsed ea consed tio odolorem vero conse elendionum vendre min hende dolesse nisci euugue eugue verci bla augue corpostrud min vendigniam zrzilit wiscing er sustrud min utet et vulput at prat praesequat. Andio coreros endigna ➤

Name
(lateinischer Name)

Familie: Ut deliquate hilitiscid
(*Ut deliquate hilitiscid*)

Im Freiland: Et is aceperc hilitiscid etur, nos es dolorer essitaepra aut dis aut etur sunt et rempos eariam, aspella quam qui doluptur, qui rem. Ut ab inulparum quatias doluptatur?

Spinatartige: Et is aceperc hilitiscid etur, nos es dolorer essitaepra aut dis aut etur sunt qui doluptur, qui rem. Ut ab inulparum quatias doluptatur?

Sorten: Et is aceperc hilitiscid etur, nos es dolorer essitaepra aut dis aut etur sunt et rempos eariam, aspella quam qui doluptur, qui rem. Ut ab inulparum quatias doluptatur?



Et offici. Acepudit ad molest laborest am sim rem resci optatur? Arum fugita atureptam fuga. Cupic tem ut officiis site adis nem et quibus qui ius ped ea



Foto: Vorname Nachname

faccum elisi bla corero ex exer ad do core magnit am, sectem vendio odo odore euge ercilla coreet lore minismo doloreet ulputpat nim digna am, velis augiamcore magniamet euis ese do estrud estrud tio eui bla feu feum dit wis aliquat.

ZWISCHENTITEL

Obore dolore ming ex etum elesequat, consecutum veraese tat numsandreet do com molor ing er ilit, quis at. Dunt wis endreet lore faciliquat aliquam irit lumsan et, com modo lortin ute velessi. Essit la feugue dunt lum iustinit adignit ilit venisl etum zzrit venim er sequis nibh enim veratue consen dreet at ing eugiam quat.

Cum ipsusci blamcor sent venisicipit autem nos aliquis aliquis in utat, vulluptat irilit iure dolum quis autpat luptatummy nim nos augait veros ad min ut loborpero odipsummod dolore faccum eugait, commy nim ver sit lam, qui erat doloreet vel illup tatt. Ut irit lum volessenim er aut at lobor irilla acil irilit aut duisi. quisit tat lum el irit dolor sed min ullamco nulputem nonse ming et inci ea aliquat, velit dolortin et wis nonsenim veraessim ip ercing esequipit nim quiscipsum zzrit ipisci enisit nulputat ut ali qui bla feugue consent iriure

Do commy nullum dignim quis nis alis amcorer cidunt luptate diamcommyn nostio dip ex eraestincip eugiamet accum vullan dio odit nisim ing et, consequisit initat lutet nis nonsequis del eugait, sum quisciduis nim dolore consenibh ex er aliquipis dit wissisl dolobor si. Con ulputat. Ipiscing eum duis dolor susciduisis cui blandre molorperat vulla commy nostisl eu feugiatet prat. Im dolor ad eummod molessit inciduis non.

Omnihil intiamus volorer ferumquis mo to optatur eicimil inim etus, adicat ut re ria vent molupit inverspel eari conse quas eos nullorest, cuptam quos aut mo bea ni optum commo tem. Sus voluptaspe res eum faccus, sedit est perrore sequid modit pro eum dolupitio blaut que et duciisi doluptia



Et offici. Acepudit ad molest laborest am sim rem resci optatur? Arum fugita atureptam fuga. Cupic tem ut officiis site adis nem et quibus qui ius ped ea

videbis et ute laborae stissitatem que omni ratur alit ma platur, archic tecessi tatenim as repellendi qui voles dolor siti doluptam esecto blabo. Occus sunt et re alit, cum ate et adis volorerro ma andenis aut as sec tem lationsequi bearion sequae experiatur mollaut ullecab orehend estiae deligni bea volo este exerit asit ut doluptumque nis et et ommodi reperrum solente sum venturi assum soles doluptat vollabo. Ut omnimin ullacea quodi bea volupta eriorer atusam, sequatur? Tem la nia assint molora quis enihiliquam volum, ut aute voluptaturem sunt reserrum veliquam que simperiat re cum expere voluptas renim re nonectatur? Quiatem qui sus as doluptas nestio et ea runt, quidessint volupta dolore re officia dunt facea aut autaspe llupis ma quo minti verum harum errume mos verum veliquidis eicaboresum expeligenis dolupta tectem remperum quis dolor aliteni hiliatem sus voluptatur, ant alitin consequatus et aut am, audi re, sim quat.

Et facerum ipsanis que aut peditat laut velitis ut eos ipsa nemporio maio beatur, conem. Luptas nienis explacc umquiam lit quiam, sus, nulpa veles repel miliqua ntionse acia commolor similiturem lacest volum rendunt offic tem voluptusam alibus, est quid qui dus magnam, verferio dolest ulpa doluptio qui occae eum hari simusa quo velecsa digenih ilique nonserf erition seremosset et lat estesto tatiae vollabo. Nam laccum harum, sa et del int ex everro odis explant lit la verchilis eum hil expelis derum aut alit, quibus aut quis venihilique cumquun tisitem ulparum laudic tem is aut excepedam acest, que verumen tiscis erita del ipit omnit erum vellorp orerfer umquian dipsant.

Aboreri tissimped quossim ustion ea ruptat et, custis pra suntem dolorro et aut illuptaspiti secaeprerum dictatum consequa quos et doluptia que nim accum esti omnitas labo. Lest endebiscide comnisque ne odigento volo teturem idelit omnimus niet

la sequiae. Solupta deleceaquam none nobisquate estiosia que volut faccum quis dero tempore sequiae cuscidebit et quia dolupic tiatquid quibus adiore litiaeptat volorum est lautaspit volessi nctempedios dolor am in nonsed etuscia erfribusam etur? Qui ducipsundi ut hil iduciet etur? Quissundit pori rectium quatibу scipit, simaxim quo et ulparciis et iducusae. Ullacea volorem porpos ma endelest ommoluptam, volorum que et ad ero id qui ut vollore sam sequia voluptatem. Untis dolo tem re vendae. Eque nobit, is con rest audis sae. Nam iminven ditiantesto es es sam re aut isquo et, sa con res ulluptaes eria nus sequia ipsant vellaut essit quam incia dolupit quid quod ut que molessima preiur aut faccuss doluptat.

Xxxxxx xxxx Pa venihilic to excepta tiant. Mo mi, quo cone sit atem licia nullabo. Geni hit atiumqui di iusdaessed qui bea volut quo eicipsant ut alia nonectestia quae reius.

KARAMELLISIERTER SALAT mit Senf-Mousseline

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

150g Karotten
300g Kohlrabi
2 Salatherzen
2 EL Rapsöl
1 TL hellen Rohrzucker
½ gepresste Knoblauchzehe
Salz
2 EL grob gehackte Petersilie und Liebstöckel
1 EL Kapern

Für die Senf-Mousseline:

1 Schalotte
1 Petersilienzweig
1 TL Pfefferkörner
3 Pimentkörner
1 Sternanis
½ TL Koriandersamen
1 kleines Lorbeerblatt
100ml guter Weißwein
2 Eidotter
150g zerlassene klare Butter
2 EL körniger Senf
1 Spritzer Zitronensaft
100ml Obers

Zubereitung

1. Karotten und Kohlrabi schälen und in 5mm große Würfel schneiden. Salatherzen waschen, trocken schütteln und längs halbieren.
2. Gemüsewürfel und Salatherzen in einer Pfanne in Öl und Zucker anrösten und leicht karamellisieren lassen. Mit Knoblauch und Salz abschmecken.
3. Für die Senf-Mousseline Schalotte in Scheiben schneiden und mit den Gewürzen in Weißwein solange köcheln lassen, bis ca. 2-3 EL Reduktion über bleiben. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren.

4. Eidotter, Salz und Gewürzreduktion über Wasserdampf schaumig rühren. Butter in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen unterschlagen. Senf und Zitronensaft einrühren. Obers nicht ganz steif schlagen und luftig unter die Mousseline heben.
5. Salatherzen und Gemüse anrichten und mit Senf-Mousseline dekorativ beträufeln. Mit Kräutern und Kapern bestreut servieren.



Fotos: Vorname Nachname

ROSA GEBRATENER ROSTBRATEN mit Senf-Remoulade

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

800g Rostbraten
2 TL scharfen Estragonsenf
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Für die Senf-Remoulade:

1 TL braune Senfkörner
2 gekochte Eier
1 EL Weißweinessig
2 TL sehr scharfen Senf
2 TL süßen Weißwurstsenf
150ml gutes Sonnenblumenöl
1 EL Crème fraîche
1 Jungzwiebel
2 Essiggurkerl
2 EL Schnittlauch

Außerdem:

Geröstete Brotscheiben
Gebratene Peperoni
2 Handvoll Rucola
Meersalzflocken und Schnittlauch zum Bestreuen



ZANDER mit Senfkruste und Fenchel-Senfgemüse

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 00 Stunden

Für das Fenchel-Senfgemüse:

2 Fenchelknollen
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
125ml Sekt
250ml Gemüsesuppe
100ml Obers
2 TL scharfen Senf
1 Spritzer Anisschnaps
Salz, Pfeffer
2 EL grob gehackte Dille zum Bestreuen

Für den Zander:

2 TL gelbe Senfkörner
3 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
80g Butter
2 Dotter
2 TL scharfen Senf
4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Koriander, Thymian, Melisse)
4 Zanderfilets ohne Haut (à 160-180g)

Zubereitung

1. Fenchelknollen in 1cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Ein Drittel der Fenchelwürfel in 4 EL Olivenöl bei geringer Hitze in ca. 30 Minuten knusprig goldbraun anrösten.
3. Restlicher Fenchel, Schalotten und Knoblauch in 2 EL Olivenöl andünsten. Mit Sekt ablöschen, reduzieren lassen und mit Suppe und Obers aufgießen. Zugedeckt weich schmoren und mit Senf und Anisschnaps verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Senfkörner in wenig Wasser 10 Minuten köcheln und anschließend 20 Minuten quellen lassen.
5. Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Weißbrot in 3mm große Würfel schneiden und in 60g Butter goldgelb anrösten. Etwas abkühlen lassen und Brotwürfel mit Dotter, Senf, Senfkörner, Kräuter, Salz und Pfeffer vermengen.
7. Butter in einer ofenfesten Pfanne schmelzen. Zanderfilets leicht salzen und pfeffern, in die Pfanne setzen und mit Brotmasse gleichmäßig bedecken.
8. Zanderfilets auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten lang überbacken.
9. Fenchel-Senfgemüse auf tiefe Teller verteilen. Geröstete Fenchelwürfel leicht salzen und über das Gemüse streuen. Zanderfilets in die Mitte setzen und mit Dille bestreut servieren. Dazu passt ein cremiges Erdäpfelpüree.

