

DANI & ROLAND TRETTL

KOCHEN
Zu zweit

Rezepte für
genussvolle
Momente

südwest



Inhalt

Die Bolognese geht live! S. 6

Vorspeisen: Salate, Suppen & Co. 8

Datteln im Speckmantel mit Brotcreme 11

Hummus mit pochiertem Ei 12

Sommerrollen – vietnamesische Frühlingsrollen 15

Rindercarpaccio, Auberginencreme, wilder Spargel und Tomatensaftsalat 16

Vichyssoise – geeiste Kartoffel-Lauch-Suppe 18

Kopfsalat mit gepufftem Reis 23

Kohlrabi-Apfel-Salat mit Garnelen 24

Süßkartoffelsalat 27

Wurstsalat Thai-Style 28

Weiße-Bohnen-Gazpacho 31

Schinkenhörnchen mit Tomatensalat 34

Weltbestes Vitello Tonnato 36

Spargel-Melonen-Salat mit Thai-Beef 39

Rindertatar mit Tomaten-Mayo und Pommes frites 41

Lachs-Ceviche 42

Regenbogenforellentatar mit Kopfsalatsüppchen 44

Marinierter Lachs mit Gin und Rote Bete 47

Fenchelsüppchen und gratinierte Auberginen 48

Falafel mit Gurkensalat und Schafsjoghurt 50

Rote-Bete-Couscous mit Wassermelone 52

Kochen ist Leidenschaft S. 55

Hauptdarsteller Pizza, Pasta & Co. 56

Pizza bianca mit Spargel vom Grill 59

Die weltbeste Bolognese – klassisch und vegan 60

Tomatensauce DIY 65

Gyoza mit Sauerkraut und Schweinehack 66

Flammkuchen vom Grill 68

Ravioli all'americana 71

Lasagne bolognese mit Béchamel 73

Panzerotti mit Lamm, Auberginen und Tomaten-Feta-Vinaigrette 77

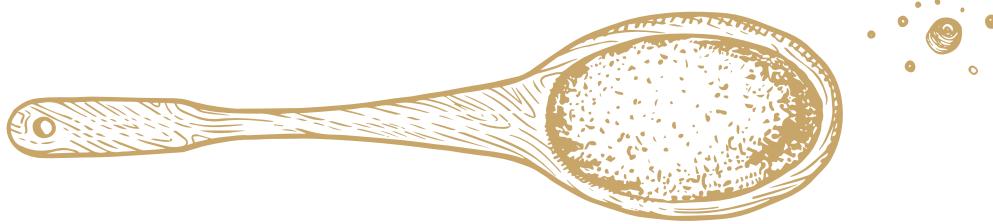
Calamari-Pasta 78

Gnocchi Rigati mit Garnelen und Erbsen 81

Miesmuscheln mit Fregola und Fenchel 82

Fenchel im Pizzateig 85

Gobbetti mit Karotten und Schafskäse 86



Eat Pray Love S. 128

Käse-Lauchknödel mit Krautsalat	89	Hauptdarsteller Geflügel, Fleisch, Fisch	130
Pariser Paprika-Gnocchi	90	Backhendl	133
Spinat-Pasta mit Schafskäse und Pinienkernen	93	Chicken Wings mit Weißkohl-Ananas-Salat	134
Rote-Bete-Gnocchi mit Meerrettich-Schaum	95	First Dates Hotel Club-Sandwich	137
Rote-Bete-Knödel	96	Hühner-Curry	140
Tagliolini aglio e olio	99	Krosse Hühnerkeulen mit Tomaten-Oliven-Salsa und Knoblauchbrot	142
Hauptdarsteller Gemüse	100	Pollo con cebolla	145
Brokkoli mit Parmesancreme und Mandeln	103	Zärtlich gegarte Hühnerbrust mit Romana und Pilzen	146
Frittierte Mais-Krapferl mit Popcorn-Creme	104	Salsiccia-Fenchel-Ragout auf Polenta	149
Pan con Tomate	107	Toast Hawaii versus Toast Südtirol	150
Sellerie mit Taleggio-Creme und Speck	109	Fleischpfanzerl mit Zwiebel und Rettich	152
Gebratener Blumenkohl »Carbonara«	110	Rinderrouladen	154
Auberginen-Tempura, Miso-Mayo mit Thai-Schwein	113	Gebratener weißer Spargel mit Kalbfleisch	159
Zweierlei von der Kartoffel	115	X.O. Beef mit Eigelb und Pilz-Zwiebel-Sud	160
Kürbisnocken auf Paprika-Bett	116	Pasta e Fagioli mit gebratenem Lammrücken	162
Ofen-Spitzkohl mit Gin-Kümmel-Mayo	119	Calamari fritti mit Pomelo und Erdnüssen	167
Mediterraner Kohlrabi mit Tomate	120	Forelle mit Kartoffelsalat	169
Bolani mit Pilzen und Bratkartoffeln	123		
Gebratener Spargel mit Burrata und Tomaten-Nussbutter-Vinaigrette	127		



Inhalt

Forellen-Hühner-»Bouillabaisse«	170
Garnelenragout mit Knoblauchbaguette	174
Duett vom Pulpo	177
Safran-Risotto mit Spitzpaprika, Rucola und Lachs	180

*Mal andere
Dinge ausprobieren S. 182*

Nachspeisen	184
Arme Ritter mit Sloeberry-Zabaione	186
Beeren-Tiramisu mit Sloeberry-Gin	189
Die weltbeste Crème brûlée	190
Erdbeerknödel mit Butterbröseln	193
Heidelbeer-Datschi mit Vanillesauce	194
Kaiserschmarrn mit Rhabarber – süß und pikant	197
Palatschinken	198
Pfirsich und Himbeere – perfect match	200
Sticky Rice mit Mango	203

*Schatz, wir gehen essen!
S. 204*

Produktempfehlungen	206
Impressum	208

Lasst euch Zeit!

Auf die Zubereitungszeiten bei den einzelnen Gerichten haben wir verzichtet. Warum? Weil man sich für die wichtigen Dinge einfach mal Zeit nehmen muss und nicht immer die Minuten zählen soll. Der Weg ist das Ziel, liebe Leserinnen und Leser. Ihr sollt Spaß haben in der Küche und nicht auf die Stoppuhr schauen. Natürlich kann man anhand der Gerichte schon sehen, ob das auch mal eine längere Geschichte wird oder ganz fix geht. Ein Flammkuchen ist sehr schnell zubereitet, für eine Bouillabaisse muss man schon ein bisschen Zeit mitbringen. Wirklich komplex ist keines unserer Rezepte, schließlich haben wir sie ja schon mal im Video vor euren Augen zubereitet. Wenn ihr die Videos nochmal ansehen wollt, dann scannt einfach die QR-Codes bei den Rezepten.



