



Sea Liner

INHALT



Lea Linster – Avec Amour

Die Frau, die mit Liebe kocht. Seite 6

1. Häppchen

Kleinkunst in Perfektion. Seite 10

2. Suppen & Fonds

Die gute Basis für alle Fälle. Seite 26

3. Vorspeisen & Salate

Ideen für jede Jahreszeit. Seite 46

4. Fisch

Einfach genial, genial einfach. Seite 64

5. Wild & Geflügel

Klassiker und neue Kreationen. Seite 82

6. Fleisch

Das Beste für jede Gelegenheit. Seite 100

7. Vegetarisch

Raffinierte Zubereitungen. Seite 118

8. Desserts & Kuchen

Köstliches zum süßen Schluss. Seite 136

Leas Lieblingsweine

Vom Riesling zum Bordeaux. Seite 156

Alle Rezepte im Überblick. Seite 158

Impressum, Adressen. Seite 160





Köchin, Restaurantbesitzerin,
Mutter, Kolumnenschreiberin:
Lea Linster hat viele Talente.
Die temperamentvolle
52-Jährige (im Foto mit Sohn
Louis, 17) erkochte sich
einen Michelin-Stern und
gewann als einzige Frau die
Weltmeisterschaft der Köche



»Liebe gehört dazu!«

Avec Amour, mit Liebe – so koche ich für meine Gäste. Und so schreibe ich meine Rezepte für Sie auf. Die sind ganz einfach nachzumachen

Wenn ich abends nach dem Kochen von Tisch zu Tisch durchs Restaurant gehe und die Gäste zufrieden sind – das ist für mich das größte Glück. Scherzhaft sage ich immer: »Eigentlich bin ich Köchin geworden, weil ich Komplimente so sehr liebe.« Es gibt wirklich nur wenige Berufe, in denen man Lob und Anerkennung, Kritik und Misserfolg so direkt und unmittelbar erfährt wie beim Kochen. Denn wie die Schauspieler stehen wir auf einer Bühne und warten ganz gespannt auf unseren Applaus. Jeden Abend haben wir Lampenfieber,


ob die neue Kreation gefällt, sind aufgeregt, ob das Zusammenspiel aller Beteiligten wieder einmal perfekt gelingen wird, freuen uns, wenn die Stimmung im Saal gut ist und die Gäste froh sind. Das mag ein bisschen übertrieben klingen, aber ich weiß, wovon ich spreche: Meinen Michelin-Stern habe ich mir schon vor über 20 Jahren erkocht, und ich muss ihn jedes Jahr, jeden Abend neu erringen. Es reicht nämlich nicht, sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen. Natürlich ist es schön für mich, dass ich 1989, nach nur fünf Jahren im Beruf, den »Bocuse d'Or« gewonnen habe, die



Das Team in Küche und Service: Marie Vromann, Aurélien Lion, Anthony Maratier, Korbinian Wolf, Alexandre Gérard, Chefin Lea Linster, Frederic Royer, Sylvain Cousin und Dominique Simonnet (von links nach rechts)

Weltmeisterschaft der Köche. Natürlich bin ich noch ein bisschen stolz darauf, dass mich der berühmte Paul Bocuse, der immer mein Vorbild war und heute mein Freund ist, einmal als »Königin des Geschmacks« bezeichnete. Und natürlich liebe ich es, wenn das Fernsehpublikum Beifall spendet und sogar meine kritischen Kollegen – von Lafer bis Witzigmann, von Schuhbeck bis Poletto – mögen, was ich gekocht habe. Aber die wirkliche Herausforderung ist es, jeden Tag den Erwartungen der Gäste zu genügen, von denen viele von weit her anreisen, um einmal bei mir zu essen. Das ältere Ehepaar aus Karlsruhe, das den Hochzeitstag bei mir feiert, und die Frauen aus Hannover, Köln und Frankfurt, die sich zum Geburtstagsmenü bei mir treffen, bekoche ich dabei nicht weniger gern als Minister und Bankdirektoren. Und jeden Tag stelle ich dabei fest, die Freude daran, andere zu verwöhnen, kompensiert all meinen Stress: Ich habe einfach den schönsten Beruf der Welt! Und ganz gleich, auf

welchem Niveau ich gekocht habe, früher im Café meiner Eltern oder jetzt in meinem Restaurant, das Allerwichtigste war mir immer die Qualität der Produkte. Was ich wirklich richtig traurig finde, ist, dass es heute so viele Kinder gibt, die gar nicht mehr wissen, wie gut etwas ganz Einfaches, Naturbelassenes schmecken kann. Etwa eine schöne, sonnengereifte Erdbeere, ungedüngt und ungespritzt, frisch vom Feld gepflückt. Ich glaube, so ein Geschmackserlebnis vergisst man nie! Deshalb wünsche ich mir sehr, dass in Zukunft vor allem eins bei unserem Essen zählt: die Qualität. Weil ich genau weiß, wie gute, unverfälschte Lebensmittel schmecken, bemühe ich mich beim Kochen immer, die Produkte der Natur zu veredeln, ohne ihnen ihren Charakter zu nehmen. Ich verwende nur die besten Produkte, möglichst frisch, und behandle sie mit Hochachtung und Respekt, von der Crevette bis zum Lammbraten, von der Zwiebel bis zum Hefeteig. Avec Amour eben.



»Es ist eine Freude,
andere zu verwöhnen.
*Ich habe den schönsten
Beruf der Welt!«*

Willkommen, bienvenue!
Fensterplatz in Lea Linsters
Restaurant in Frisange



»Häppchen machen uns an,
 machen Lust auf mehr.
Sie flirten mit dem Gaumen.
Gelingt dieser Flirt,
 und die Geschmackszellen
 kommen in Stimmung,
wird es echte Leidenschaft
 – für diesen Abend.«

Das Auge isst mit. Auf keine Speise trifft das so zu wie auf Häppchen, die man zum Aperitif reicht. In Frankreich werden sie Amuse-Gueule oder Amuse-Bouche genannt, was so viel wie »Freude des Mundes« heißt. Sie sollen mit ihrer Komposition imponieren, Lust machen auf ein

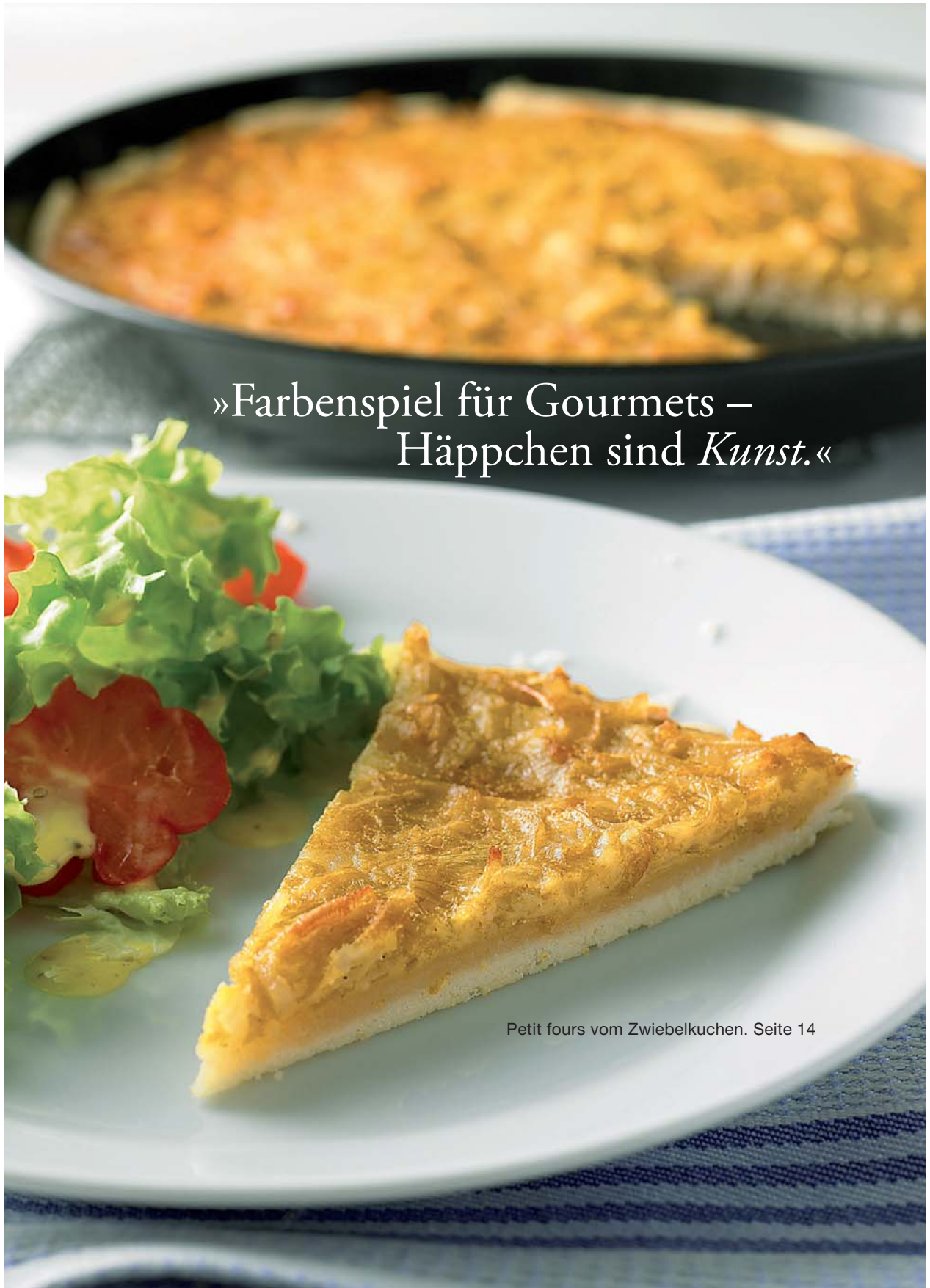


Appetizer Nr. 1:
 frisch geröstetes Brot

schönes Menü und natürlich den Appetit anregen. Aber dafür gibt es ein ganz einfaches Rezept: Der Duft von frischem Brot lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen. Das habe ich schon als Kind gemerkt und mit geröstetem Toast die Gäste in unser Lokal gelockt.



Raffinierter Toast mit
Wachtelei. Seite 14




»Farbenspiel für Gourmets –
Häppchen sind *Kunst*.«

Petit fours vom Zwiebelkuchen. Seite 14

Raffinierter Toast mit Wachtelei

»Ganz schön niedlich – und sooo schmackhaft!«

- Die Wachteleier lege ich zwei Minuten in kochend heißes Wasser und lasse sie ziehen. Herausnehmen und in Eiswasser damit, dann lassen sie sich besser schälen.
- Die Hühnereier koche ich acht Minuten ganz normal, schreke sie ab und pelle sie ebenfalls. Die Eigelb löse ich heraus, zerdrücke sie und mische sie mit der Mayonnaise. Diese Creme schmecke ich mit etwas Piment d'Espelette und etwas Meersalz ab.
- Den Schinkenspeck schneide ich nun in klitzekleine Würfelchen – sie sollen nur so groß sein wie ein Stecknadelkopf – und brate sie in einer beschichteten Pfanne kross. Ich lasse den Speck auf Küchenkrepp abkühlen, so verliert er gleichzeitig sein Fett.
- Die beiden Toastbrotscheiben röste ich und bestreiche sie mit der Eiercreme. Jede Scheibe wird geviertelt, darauf kommt je ein Viertel Kirschtomate, ein halbiertes Wachtelei, ein paar Schinkenkrümelchen und etwas frisch geschnittene Kresse.

 Wenn Sie etwas von dem feinen Bohnenpüree (Rezept Seite 18) fertig haben, kommt ein kleiner Klacks unter das Ei – dann hält alles gut zusammen!

FÜR 8 STÜCK Foto Seite 12

- 4 Wachteleier • 2 Eier • 2 EL Mayonnaise
 • etwas Piment d'Espelette • Meersalz • 2 hauchdünne Scheiben Schinkenspeck • 2 Scheiben Toast
 • 2 Kirschtomaten • etwas Kresse



Petit fours vom Zwiebelkuchen

»Meine Allround-Appetizer, die auch mal zum gemütlichen Fernsehabend schmecken ...«

- Ich gebe das Mehl auf die Arbeitsplatte, forme es zu einem Brunnen und tue die weiche Butter und das Salz in die Mitte. Wie für Streusel verarbeite ich alles mit den Fingerspitzen, ab und zu gebe ich etwas Wasser (etwa drei Esslöffel) dazu, damit der Teig nicht zu fest wird und gut bindet. Ich rolle den Teig dann zu einer Kugel und lasse sie in einem verschlossenen Plastikbeutel mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen.
- Danach muss der Teig nochmal bei Zimmertemperatur etwas ruhen. Und wird dann mit der Teigrolle auf vier bis fünf Millimeter Dicke ausgerollt.
- Eine Tarte- oder Springform (26 Zentimeter im Durchmesser) ausbuttern, den Teig hineintun und rundherum andrücken. Ich achte dabei darauf, dass sich keine Luft unter dem Teig staut. Außerdem pikse ich den Boden mit einer Gabel dreimal ein. Die Form mit dem Teig stelle ich für eine Viertelstunde in den Tiefkühler.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in feine Halbringe. In einer großen Pfanne bringe ich die Butter zum Schmelzen und dünste die Zwiebelringe an. Salzen, pfeffern und nach etwa fünf Minuten Garzeit die Sahne hineingießen. Ich lasse es nun zwölf Minuten leise köcheln. Dann vom Feuer nehmen, etwas Muskat hineinreiben, abschmecken und abkühlen lassen.
- Den Teig hole ich mit der Form aus dem Gefrierfach. Die Zwiebelmasse verrühre ich mit dem Ei und gebe sie in die Form. Bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3–4) lasse ich ihn etwa 30 Minuten backen, bis der Zwiebelkuchen schön goldbraun ist. Herausholen, auf einem Gitterrost etwas abkühlen lassen und dann erst in schmale Stücke teilen. Bon appétit!

FÜR 20 STÜCKE Foto Seite 13

- Teig:** 250 g Mehl • 125 g Butter • ½ TL Salz
 • etwas Butter für die Form
Belag: 400 g Zwiebeln • 20 g Butter • Salz • Pfeffer
 • 125 g Sahne • etwas Muskat • 1 Ei

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Lea Linster

Kochen mit Liebe

Die schönsten neuen Rezepte der Spitzenköchin Lea Linster

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 160 Seiten,

21,0 x 27,0 cm

ISBN: 978-3-453-28510-1

Diana

Erscheinungstermin: September 2007

Genial kochen heißt: mit Liebe kochen

Endlich ist es da, das neue Kochbuch von Sterneköchin Lea Linster. Mehr als 100 fantasievolle Rezeptideen, ausgewählt, um Köche zu Hause am eigenen Herd zu begeistern. Lea Linster und ihr „BRIGITTE“-Team beweisen: geschmacklich einzigartige Kochkunst braucht keinen Luxus, nur Qualität.

Die Luxemburger Spitzenköchin Lea Linster veredelt die guten Produkte der Natur – vom Spinat bis zum Rindersteak, vom Pfirsich bis zur Muschel –, ohne sie zu verfälschen. Das ist das Geheimnis ihres Erfolges. So pflegt sie ihre klassisch französische Küche auf höchstem Niveau und verrät in ihrem neuen Kochbuch mehr als 100 raffinierte Rezepte. Und dass beispielsweise Hummersalat, Hechtklößchen, Kräuterhähnchen mit Speckkartoffeln, Kaninchen in Senfsoße, Lammcarré mit Kräutern und lauwarmer Kartoffelsalat, Charlotte mit Himbeeren und Crêpes normandes immer gelingen, garantiert Lea Linster höchstpersönlich: mit Handgriffen und vielen Tipps und Tricks.