



June 2025

Monats- Rezepte

Team
GENUSS *power*
EDELSCHAUS TEAM BERUFL.



Flammlachs



4 Personen



75 Minuten

ZUTATEN

1 ganze Lachsseite

Svenska Schmaus

Meersalz

Team
GENUSS pur
EDELSCHMAUS TEAM BERAT

ZUBEREITUNG

Lachsseite ggf. auf die Flammlachsbrettgröße zuschneiden. Hierbei möglichst eher vom dünn auslaufenden Ende des Lachsfilets ein Stück wegschneiden, sodass das Filet an allen Stellen möglichst gleich dick ist.

Lachsseite salzen und kräftig mit Svenska Schmaus würzen, das Gewürz dabei gut einmassieren. Lachsseite ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Lachsseite mit der dicken Seite nach unten auf das Flammlachsbrett spannen oder nageln, dabei liegt die Hautseite auf dem Holz.

Feuer vorbereiten. Tipp: Buchenholz gibt ein angenehmes Raucharoma an den Lachs ab, aber auch anderes Holz ist möglich. Jedoch möglichst kein Nadelholz verwenden.

Das Feuerholz sollte nahezu durchgebrannt sein, aber noch Flammen zünden.

Anfangs das Flammlachsbrett recht vertikal aufspannen, sodass der Lachs langsam anfangen kann zu garen. Nach ca. 20 Minuten den Winkel, je nach Bräunungsgrad des Lachses, verstellen (oder Brett wenden), sodass es eher horizontal über dem Feuer hängt und die Temperatur am Fisch größer ist.

Je nach Dicke, braucht er etwa 40 – 60 Minuten, bis er gar ist. Ideal ist eine Kerntemperatur von 56°C (ggf Grillthermometer verwenden).

selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Gefüllte Champignons



4 Personen



35 Minuten

ZUTATEN

- 8 große Champignons
- Omas Butteröl
- 100 g Speckwürfel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 gehäuftes TL Salatkräuter
- geriebener Käse

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERGT

ZUBEREITUNG

Die Champignons putzen und die Stiele vorsichtig herauslösen.

Die Pilzköpfe mit der Öffnung nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Stiele, sowie die Zwiebel fein würfeln.

Die Speckwürfel in etwas Omas Butteröl anbraten. Zwiebel und Pilzstiele dazugeben und andünsten. In einer Schüssel die Mischung mit Crème fraîche und Salatkräuter vermischen. Ein paar Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Masse in die Pilze füllen und den Käse obendrauf streuen.
Dann im Ofen, für etwa 20 Minuten backen.

Mit einem frischen Salat und bspw. Kartoffelspalten servieren.

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Gurkensalat



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

- 2 Salatgurken
- 2 TL Meersalz
- 100 g Saure Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 2 geh. TL Salatkräuter
- 1 EL Sanfte Traube
- 1 EL Griechisches Olivenöl
- Regenbogen Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Salatgurken waschen, in 2 mm dünne Scheiben hobeln.

Meersalz über die Gurkenscheiben geben, gut vermengen und 20 Minuten ziehen lassen.

Saure Sahne und Crème fraîche mit Salatkräuter, Sanfte Traube, Olivenöl und Regenbogen Pfeffer vermischen.

Die Gurkenscheiben mit den Händen ausdrücken, anschließend mit dem Dressing vermengen.

Passt perfekt zu Kurzgebratenem oder Gegrilltem.

Team
GENUSS pur
EDELSCHMAUS TEAM BERAT

selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Kartoffelsalat



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 kg gekochte Pellkartoffeln | 1 TL Griechisches Olivenöl |
| 1 Bund Radieschen | 1 EL Sanfte Traube |
| 1 rote Zwiebel halbiert | Knobi Genuss Salz |
| 2 geh. TL Salatkräuter | Frischer Schnittlauch |
| 100 g Saure Sahne | |
| 100 g Crème fraîche | |
| 150 g Griechischer Joghurt | |
| 1 EL Knobi Öl | |

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERAT

ZUBEREITUNG

Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Radieschen und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und zu den Kartoffeln geben.

Die Salatkräuter mit den restlichen Zutaten zu einer Salatsauce vermengen und alles über die Kartoffeln geben.

Durchziehen lassen und ggf. noch mit etwas Knobi Genuss Salz nachwürzen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Für eine Zitrusnote tausche die Sanfte Traube gegen Lemon Basil Creme und das Griechische Olivenöl gegen Griechisches Olivenöl Zitrone,

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Summer Starter Salat



2 Personen



45 Minuten

ZUTATEN

500 g Süßkartoffeln	1 TL Aioli (alternativ
200 g kleine Tomaten	Tango Argentino)
80 g Rucola	Italienisches Genuss Salz
150 g Fetakäse	Summer Starter
30 g Pekannusskerne	Meersalz
1 Grapefruit o. Orange	Regenbogen Pfeffer
1 EL Honig	
5 EL Griechisches Olivenöl/ altern. Griech. Olivenöl	
Zitrone	

Team
GENUSSpur
EDELSCHAUS TEAM BERGT

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, in einer Schüssel mit 2 EL Griechisches Olivenöl vermengen. Alles auf ein Backblech geben, mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen und für 25 Minuten im Ofen backen. Dabei mehrmals wenden.

Die Tomaten halbieren, mit einer Mischung aus 1 EL Griechisches Olivenöl und 1 TL Aioli marinieren und in eine kleine Auflaufform geben. Mit einem EL Honig beträufeln und ebenfalls für 10 Minuten backen. Währenddessen den Rucola waschen und trocken schütteln, Fetakäse in kleine Würfel schneiden, Pekannusskerne grob hacken und die Grapefruit filetieren.

Aus 2 EL Griechisches Olivenöl und 2 EL Summer Starter, sowie ca 15 Umdrehungen Italienisches Genuss Salz ein Dressing im Schüttelglas zubereiten.

Die Süßkartoffeln und Tomaten gegebenenfalls abkühlen lassen und alles zusammen in einer Schüssel mischen oder direkt auf Tellern anrichten und genießen!

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Summer Cheesecake Bars



4 Personen



Minuten

ZUTATEN

120 g weiche Butter

170 g Frischkäse

150 g Zucker

4 EL Summer Starter

2 Eier

170 g Mehl

optional: 3 TL Rote Beete

SAFT für die Farbe

Für die Glasur:

Puderzucker

Summer Starter

optional: Rote Beete SAFT

für die Farbe

evtl. Verzierung für die

Glasur

Team
GENUSS
EDELSCHMAUS TEAM BERGT
pur

ZUBEREITUNG

Butter, Frischkäse und Zucker cremig rühren.

Eier und Summer Starter hinzugeben und eventuell etwas Rote Beete SAFT für die Farbe. Alles gut verrühren und anschließend das Mehl unterheben.

Die Teigmasse in eine gefettete Auflaufform / kleine Kuchenform geben und bei 175° C Umluft für ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Backen komplett auskühlen lassen, dann mit der Glasur und eventuell Verzierung fertig stellen, in Stücke schneiden und am besten schön gekühlt servieren.

selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Rotes Desserttopping



6-10 Port.



20 Minuten

ZUTATEN

250 g gemischtes frisches rotes Obst, geputzt

75 g Zucker

15 g Zitronensaft

2 EL Summer Starter

1 TL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Frishes Obst, Zucker, Zitronensaft und Pflanzenfett in den Thermomix (oder andere Küchenmaschine) geben, 30 Sekunden / Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Die Sauce anschließend 5 Minuten / 90°C / Stufe 2 garen, abkühlen lassen und erst dann den Summer Starter unterrühren.

Lecker als Topping für Vanillepudding, Milchreis und natürlich auch Eis.

Team
GENUSS pur
EDELSCHEMAUS TEAM BERGT

selbstständiger Berater
EDELSCHEMAUS
kochen mit Herz



Svenska Gemüsepfanne



2 Personen



40 Minuten

ZUTATEN

- 5-6 Champignons
- 5-6 Cockailtomaten
- 5-6 Stangen grüner Spargel
- 125 g Schinkenwürfel
- 1 rote Zwiebel
- 250 ml Sahne
- 2 TL Svenska Schmaus
- 4 TL Wasser
- 2 TL Italienisches Öl
- 200 g Spaghetti

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERG

ZUBEREITUNG

Svenska Schmaus mit Wasser aktivieren und zur Seite stellen.

Die Spaghetti nach Anleitung kochen.

In der Zwischenzeit die Champignons, Tomaten, Zwiebel und Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

Italienisches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin kurz anbraten.

Das Gemüse hinzugeben und alles circa 5 Minuten dünsten.

Sahne und Svenska Schmaus hinzugeben und einkochen lassen.

Zum Abschluss die gekochten Spaghetti unterheben.

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Svenska-Geschnetzeltes



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

1 TL feines Süppchen	1 TL Svenska Schmaus
200 g Reis	250 ml Sahne
800 g Geschnetzeltes (vom Schwein oder Rind)	100 ml Wasser
2 EL Omas Butteröl	2 TL Nuss Creme
2 Zwiebeln	
600 g frische Champignons	
1 TL Knobi Genuss Salz	
1 TL Chimichurri Genuss Salz	

Team
GENUSS
EDELSCHMAUS TEAM BERAT

ZUBEREITUNG

Reis nach Anleitung kochen, hierbei das Kochwasser mit Feines Süppchen würzen.

Zwiebeln in Würfel und Champignons in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte darin scharf anbraten, mit dem Knobi Genuss Salz und dem Chimichurri Genuss Salz würzen.

Zwiebeln und Champignons zum Fleisch geben und ca. 10 Minuten dünsten.

Svenska Schmaus mit 2 TL Wasser aktivieren.

Sahne, Wasser, Nuss Creme und aktiviertes Svenska Schmaus hinzugeben.

Köcheln lassen, bis das Geschnetzelte die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Mit Reis servieren.

selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Team
GENUSS *pur*
EDELSCHAUS TEAM BERGT

Honig-Senf-Soße

Zutaten

- 1 TL Svenska Schmaus
 - 2 TL Honig
 - 2 TL Knobi Senf
-

Zubereitung

Die Gewürzzubereitung mit Honig und Knobi Senf zu einer Soße verrühren und zum Graved Lachs servieren.

selbstständige Beraterin
EDELSCHAUS
kochen mit Herz