



PAUL IVIĆ  
VEGETARISCHE  
WINTER  
KÜCHE

*Europas  
bester  
vegetarischer  
Koch*

Brandstätter 



# KARAMELLISierter CHICORÉE MIT BLUTORANGE, BLAUSCHIMMELKÄSE UND FRÜCHTEBROT

.... ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN/2 BROTE ....

## ZUTATEN

### FRÜCHTEBROT

- 375 g Äpfel
- 125 g getrocknete Feigen
- 125 g Rosinen
- 75 g Nüsse nach Wahl
- 25 g Zitronat oder Orangeat
- 30 ml Rum
- 1 TL dunkles Kakaopulver
- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Packung Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 125 g Zucker

### CHICORÉE

- 400 g Chicorée
- 120 g Karotten
- 120 g Shiitakepilze
- 4 Blutorange
- 1/2 Vanilleschote
- 3 EL Olivenöl
- 100 g kalte Butter
- 2 EL Puderzucker
- 4 EL weißer Portwein
- 160 g Blauschimmelkäse



Die Brote lassen sich  
**GUT EINFRIEREN.**

**ZUBEREITUNG** Für die Brote Äpfel ungeschält grob reiben, Kerne und Kerngehäuse dabei entfernen. Feigen in Würfel oder Streifen schneiden. Beides mit den Rosinen, Nüssen, Zitronat bzw. Orangeat, Rum und Kakao vermengen und 24 Stunden quellen lassen.

Am nächsten Tag Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die übrigen Brotzutaten unter die Fruchtmasse rühren. 2 Kasten- oder Terrinenformen mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, aus den Formen stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für den karamellisierten Chicorée den Chicorée der Länge nach vierteln, dabei den unteren Teil des Strunks entfernen. Karotten schälen und in 2–3 mm große Würfel schneiden. Shiitakepilze achteln. Blutorange schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Die Früchte filetieren, den dabei entstehenden Saft auffangen. Vanilleschote längs aufschlitzen.

Olivenöl und 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen, dann den Puderzucker zugeben. Chicorée darin anbraten und mit Portwein ablöschen. Blutorangensaft angießen, Vanille zugeben und den Chicorée weich dünsten.

Chicorée aus dem Saft nehmen, Karotten und Shiitakepilze in die Pfanne geben. Flüssigkeit um ein Viertel reduzieren lassen, dann vom Herd nehmen. 60 g Butter in Stücke schneiden und mit dem Schneebesen in die nun nicht mehr kochende Sauce einrühren, sodass sie eine Bindung bekommt und glänzt.

Blauschimmelkäse würfeln. Chicorée auf Tellern anrichten und großzügig mit der Sauce marinieren. Blutorangefilets hinzugeben und Blauschimmelkäse darüber verteilen. Früchtebrot in Scheiben schneiden und dazu reichen.

**TIPP** Statt Shiitakepilze zu verwenden, können Sie auch ca. 60 g Perigord-Trüffel in Scheiben schneiden und kurz in Butter anschwitzen.





# SCHOKOLADENKUCHEN

.... ZUTATEN FÜR 1 BLECH ....

## ZUTATEN

### MÜRBEITEIG

- 380 g Weizenmehl  
(Type 550)
- 150 g zimmerwarme Butter
- 140 g Puderzucker
- 6 Eigelb
- 2 EL Honig
- 1 g Salz

### FÜLLUNG

- 330 g dunkle Schokolade
- 220 g Butter
- 5 Eier
- 220 g Zucker



*Fein geschnittene  
MINZBLÄTTCHEN  
passen gut zu diesem  
Kuchen.*

*Als mir die Jungs vom Tian Bistro diesen wundervollen Kuchen zum Probieren gaben, war ich hin und weg. Diese Begeisterung möchte ich nun mit Ihnen teilen.*

**ZUBEREITUNG** Für den Mürbeteig alle Zutaten rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teig zwischen 2 Blättern Backpapier viereckig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mit einer Gabel einige Male einstechen und im Ofen 10 Minuten backen.

Teig aus dem Ofen nehmen. Backofentemperatur auf 120 °C reduzieren.

Für die Füllung die Schokolade gemeinsam mit der Butter über einem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Von der Hitze nehmen und 175 ml lauwarmes Wasser in die Schokoladen-Butter-Mischung rühren. Eier und Zucker verrühren (aber nicht schlagen!) und unter die Schokoladenmasse rühren, bis sie glatt ist. Füllung über den Mürbeteig gießen, glatt streichen und 30–40 Minuten im Ofen backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und mit einer Tasse heißer Schokolade (S. 156) servieren.

**TIPP** Dazu kombiniere ich gerne Preiselbeerkompott. Es ist ganz einfach herzustellen, braucht aber etwas Zeit: 500 g Preiselbeeren und 500 g Zucker in eine Rührmaschine geben und 5 Stunden (!) bei niedrigster Stufe rühren lassen. Das Kompott hält sich in gut verschlossenen Gläsern mindestens 1 Jahr.

S. 156





VEGAN

## MUNTERMACHER

.... ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER ....

### ZUTATEN

- 400 g Papaya mit Kernen
- 400 g Ananas
- 10 g Ingwer
- 80 g Staudensellerie
- Saft von 1 Limette

*Dies ist ein sehr vitalisierender Saft, den ich gerne am frühen Morgen zubereite. Dafür verwende ich Riesenpapaya, ich finde sie geschmacklich einfach besser als die kleineren Sorten, zudem ist sie meist auch reif zu kaufen. Man sagt der Papaya eine tonisierende Wirkung und einen hohen Vitamin-C-Anteil nach. Ihre Kerne verwende ich sehr gerne mit. Sie schmecken leicht nach Gartenkresse und diese milde Schärfe rundet den Geschmack ab. Wer die Kerne trocknet, kann sie auch gut als Pfefferersatz verwenden – ein außergewöhnliches Aromaerlebnis. Staudensellerie verleiht dem Saft die notwendige Frische und soll eine gute Antistress-Medizin sein. Durch Zugabe von Ananas erhält der Saft eine süße Note, die ich gerne mag. Und Ingwer darf im Winter niemals fehlen.*

**ZUBEREITUNG** Papaya und Ananas schälen. Gemeinsam mit Ingwer und Staudensellerie im Entsafter entsaften, dann den Limettensaft hinzufügen.

S. 153

VEGAN

## ENERGY SMOOTHIE

.... ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER ....

### ZUTATEN

- 200 g tiefgekühlte Himbeeren
- 400 ml Mandeldrink
- 2 TL Mandelmus
- ¼ Schale Kresse
- 1 Schuss Hanföl

**ZUBEREITUNG** Himbeeren mit dem Pürierstab oder im Standmixer fein pürieren. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gut mixen.