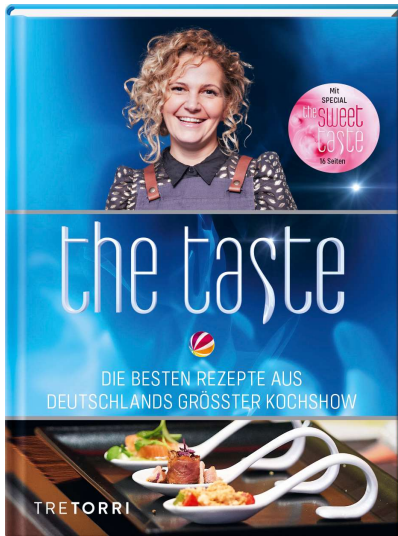


## „The Taste“ - die elfte Staffel

Die besten Rezepte aus Deutschlands größter Kochshow



„The Taste“ – Die besten Rezepte aus Deutschlands größter Kochshow

Mit Special „The sweet Taste“

160 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 x 25,5 cm | Hardcover

Besondere Ausstattung: 16 Seiten als Beileimer

€ 22,90 [D], € 23,90 [D]

ISBN 978-3-96033-170-4

Nachhaltige Produktion: Papier mit FSC Zertifizierung

Erscheinungstermin: 15. Juni 2023

Blick ins Buch: <https://www.yumpu.com/de/document/view/68290982/the-taste-staffel-11-die-besten-rezepte-aus-deutschlands-grosster-kochshow>

Yvonne gewinnt die elfte Staffel der SAT.1-Kochshow „The Taste“:  
Mit Erscheinen wurde ihr eigenes Kochbuch direkt zum Bestseller.  
Der Sensationsstart: **Platz 6** bei den **Ratgebern Essen | Trinken | Ernährung** und **Platz 19** bei den **Ratgebern** gesamt.

*Auswertungen lt. Media Control.*

### Yvonne aus #TeamRaue gewinnt die elfte Staffel der SAT.1 Kochshow „The Taste“

Lachs mit Brunnenkresse, Entenbrust mit Rhabarber, Erdbeer-Crumble ... Dieses sommerliche Drei-Gänge-Menü überzeugte die Coaches – und brachte Yvonne Fries (39) aus Tim Raues Team den Sieg der elften Staffel „The Taste“. Die Privatköchin aus Saarbrücken erreichte bereits in der achten Staffel in #TeamRaue den zweiten Platz – nun gewinnt sie mit ihrer zweiten Chance die elfte Staffel und damit ihr eigenes Kochbuch.

„Es ist so verrückt. Ich hätte es mir nicht träumen lassen. Und jetzt bin ich einfach mal stolz!“, freut sich die Siegerin. Nicht weniger stolz ist ihr Coach, der den Titel zum dritten Mal in

---

#### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Folge hält: „Wir haben zusammengehalten, wir haben gekämpft, wir haben geschrien, wir haben geweint. Und wir haben gewonnen!“

Die elfte Staffel war die große Allstars-Staffel 2023. Im Buch finden sich Rezepte aller kochstarken Kandidat:innen.

Team Alexander Herrmann: Tobi (Platz 2), Helena (Platz 4), Robin, Verena

Team Alexander Kumptner: Jan (Platz 4), Gina, Ole, Yassin

Team Nelson Müller: Theresa (Platz 3), Frank, Lena, Luke

Team Tim Raue: Yvonne (Siegerin), Sabine (Platz 3), Egor, Victoria

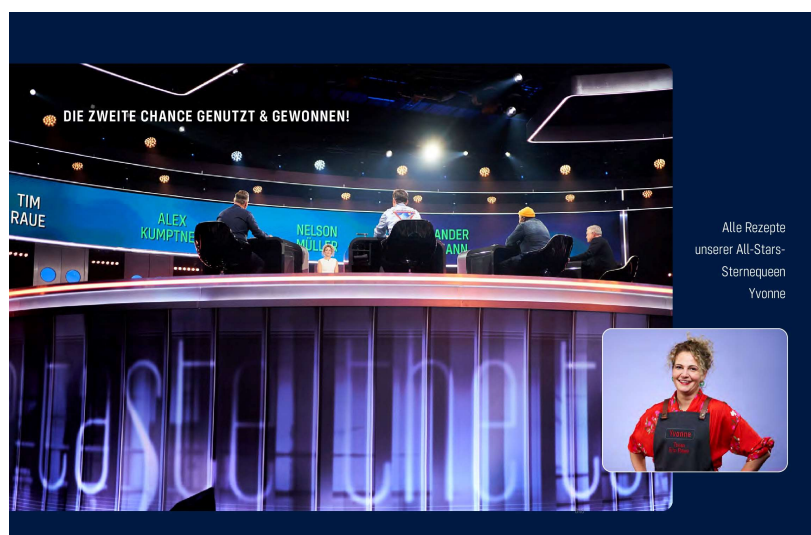
- Dazu rundet eine Homestory zur Siegerin das Buch ab. Sie gewährt einen Einblick in den Werdegang und die Einflüsse, die Yvonne zur außergewöhnlichen Köchin von heute machten.

Anne gewinnt „The sweet Taste“ – Das Sahnehäubchen auf dem Löffel – ein süßes Special 2023.

**Anne aus #TeamRaue gewinnt das Special der SAT.1 Kochshow „The sweet Taste“**

Nicht vergessen sei auch der dreiteilige süße Ableger im Frühjahr 2023, den die junge Konditorin Anne Manzius (24) aus Regensburg, ebenfalls #TeamRaue, gewann. Ihr und den Rezepten des Specials widmet sich ein 16seitiger Beileimer im Buch und macht das Buch zur elften Staffel zu etwas ganz Besonderem.

## Einige Impressionen



---

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

## Zauberhafte Lemon-Curd-Tarte

Salted Shortcrust Pastry | Lemon Curd | kandierter Ingwer | Rahmcreme



4 (Dessert) 1 h

**1** Für den Pastry alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Inzwischen für den Lemon Curd Zucker und Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, den Topf vom Herd ziehen. Den Zitronensaft unterheben und die Mischung 5 Minuten abkühlen lassen. Ei und Eigelb unterrühren und die Masse unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatur langsam wieder erhitzen. Sobald sie andickt, den Topf wieder vom Herd ziehen und die kalte Butter untermischen. Den Lemon Curd durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen und kaltstellen.

„Es ist sauer, es ist süß – es ist sehr, sehr mutig.“  
Max Strohe



**3** Für die Rahmcreme diese in einer Schüssel mit der Creme frische Glanzfrucht und in einem Spritzbeutel umfüllen. Den abgekühlten Lemon Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel umfüllen. Beides kaltstellen.

**4** Für den Ingwer diesen schälen, quer halbieren und von den Schnittflächen aus mit dem Trüffelhobel 12 Scheiben herausschneiden. Die Scheiben in feine Streifen schneiden, die Abschnitte fein würfeln. Zucker, 100 ml Wasser und gewürfelte Ingwerabschnitte in einem kleinen Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mischung durch ein feines Sieb gießen, dabei in einem zweiten Topf aufliegen und mit den Ingwerstreifen noch einmal aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Ingwerstreifen im Sirup 20 Minuten ziehen lassen.

**5** Für den Pastry den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren (s. Tipp) und zwischen zwei Bögen Backpapier 5 mm dünn ausrollen. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen und mit dem Ausstecher 4 Kreise austreten. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 5–8 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**6** Auf die abgekühlten Teigrunde abwechselnd Topfer von Lemon Curd und Rahmcreme aufspritzen. Abgetrocknete kandierten Ingwerstreifen und Zitronenfilets darauf verteilen. Mit Zitronengras, Kaffee-Limettenblättern sowie jeweils 1 kleinen Pfeffer, Safran-Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen. Mit etwas Ingweressenz beträufeln und nach Belieben mit Cotton Candy toppen.

### Erklärung

Die britische Spezialität Clotted Cream gibt es auch bei uns in gut sortierten Supermärkten fertig zu kaufen. Man kann sie aus Sahne selbst herstellen, allerdings ist das eine sehr zeitaufwendige Angelegenheit. Notfalls kann man sie durch Mascarpone ersetzen.



Auch wenn ich kein großer Fan von „Harry Potter“ bin, hat mir das Thema viel Spaß gemacht und der Zauberei war mein Glücksbringer.

Yvonne kommentiert

### ZUTATEN

#### FÜR DEN SALTED SHORTCRUST PASTRY:

300 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g kalte Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 TL Fleur de Sel

#### FÜR DEN LEMON CURD:

100 g Zucker  
100 ml Zitronensaft  
Abgerieben 1 Bio-Zitrone  
1 Ei  
10 g Butter

#### FÜR DIE RAHMCREME:

100 g Clotted Cream (s. Erklärung)  
100 g Creme fraiche  
FÜR DEN KANDIERTEN INGWER:  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
100 g Zucker

#### FÜR DIE GARNITUR:

4 feingehackte Zitronenfilets  
feingehacktes Zitronengras  
10 g Zitrusöl  
feingehackte Kaffee-Limettenblätter  
feingehackter Safran-Pfeffer  
Cotton Candy (Zuckersirup)  
nach Belieben

#### AUSGEREICHT:

2 Spritzbeutel  
Trüffelhobel  
runder Ausstecher (8 cm)

### Mein Tipp

Überschüssigen Teig entweder einfrieren oder zum Beispiel für meine Kirschtorte auf Seite 16/17 verwenden.



Ich freue mich sehr, seit 2020 in meinem Eine-Frau-Betrieb als Event- und Privatkoch meine eigenen Ideen umsetzen zu können. Das erfordert Fingerfertigkeit und Geduld, denn die Gäste wählen nicht von einer Speisekarte, die Speisekarte entsteht im Gespräch. Da muss es auch zwischenmenschlich passen. Für mich ist es ein persönliches Ziel, in jeder Menüsprache die Schnittmenge zwischen dem Geschmack meiner Gäste und meinem eigenen Stil zu finden. Kein Menü gleicht dem anderen. Und alles ist möglich – von der kulinarischen Begleitung auf Reisen mit exklusiver Verpflegung bis hin zum edlen Dinner zu Hause oder dem lässigen Picknick in der Natur.



Bei „Avec Yvonne“ kommt endlich alles zusammen, was ich auf meinem Weg gesammelt habe: Gastgeberin und Köchin, Heimat und Ferne, Süße und Süße (wo habe ich das wohl gelernt?), Bodenständigkeit und Kreativität, Herz und Verstand.



Ich liebe es einzukaufen, besonders bei meinem Freund Vikkel. In seinen Markt-Läden kommen vom Imbissbetreiber bis zum Steakhaus alle Verkäufer, denn hier werden auch die exotischsten Obst- und Gemüsearten herbeigeholt.



Für die vielen unterschiedlichen Begegnungen mit Menschen und die Möglichkeit, ihr Zuhause in ein Restaurant vorzaubern zu dürfen, bin ich sehr dankbar. Es ist wunderbar, die hier lachen und gähnen zu sehen.

## Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)





## Die große Welt der Patisserie erstmalig auf dem kleinen Löffel

Die erste Staffel von „The Sweet Taste“ 2020, dem süßen Abgänger von „The Taste“, war mit nur drei Folgen eine kurze, aber aberwitzliche kulinarische Reise durch die klassische Welt der Patisserie.

Für die erfahrenen Coaches Alex Kumpner, Alexander Herrmann, Frank Rosin und Tim Ruae wurde die Staffel zur echten Herausforderung. Denn die Freude der vier hochdekorierten Fine-Dining-Köche ist zwar immer riesig, wenn es um die Verankerung eines Desserts geht, jedoch ist keiner von ihnen bekannter Experte für deren Zubereitung. Mit jeweils zwei Kandidatinnen, die als Hobbyköchinnen oder Profis eine echte Leidenschaft für Süßes teilen, begaben sie sich auf die Spur der Geheimnisse perfekter Löffel Desserts.

Gleich in Folge 1 ging es mit Koch- und Patisserie-Legende Johann Lafer, den Frank Rosin als „Vorbild und Meister seiner Klasse“ beschreibt, als Gastjuror auf den Löffeln „frisch & fruchtig“ zu. Die Teams mussten aus Obst und Kräutern oder

Gewürzen passende Aromakombinationen zaubern. In Folge 2 brachte Spitzenkoch und ehemaliger „The Taste“-Coach Roland Trefft „Süße Grüße aus aller Welt“ mit – getriggert war, die Aromenwelten unterschiedlicher Länderküchen auf den Löffel zu bringen. Zum feuchtfröhlichen Finale gab sich der ehemalige „Patisserie des Jahres“ und angesehene Dessertexperte Christian Hübsch die Ehre. Sein Markenzeichen wurde zum Thema und er ließ die Kandidatinnen mit ihren Coaches erst Desserts mit Gemüse und Kräutern kreieren, dann fragte er nach einem Dessert passend zu einem Cocktail. In der letzten Challenge hieß es schließlich: „Kocht das Schokoladendessert eures Lebens?“

Die 24-jährige Kandidatin Anne Marcius aus Regensburg kochte sich mit ihrem Coach Tim Ruae im Team Rot dank großer Kreativität, viel Können und feinen Geschmack souverän durch alle Folgen und ist nun unsere erste „The Sweet Taste“-Gewinnerin. Wir gratulieren und freuen uns sehr, hier ihre Rezepte präsentieren zu können!



„Das Finale zu gewinnen, war für mich ein absolut unglaublicher Moment. Ich war so stolz auf mich und dankbar dafür, mit meinen Desserts so viel Anerkennung bekommen zu haben.“

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

## Oh my BACON Baby!

Gegrillte Ananas | Kokoscrumble | Karamellsauce | Yuzu-Thymian-Gel | Baconchips

JA

6-8 (Teilerleicht) 1h

*„Die Kokosmilch für das Karamell sollte warm verwendet werden, damit das Karamell nicht fest wird beim Abkühlen.“*

### KOKOSCRUMBLE

50 g halbe Butter  
50 g Kokosraspeln  
50 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Butter in Stückchen mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts, in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Krümel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen 8-10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### KARAMELSAUCE

220 g Zucker  
60 g Wasser  
15 g Kokosmilch  
55 g Butter  
3 g Karamell  
100 g saure Sahne (30 % Fett)  
1 Spritzbeutel

Zucker und Wasser in einem Topf unter vorsichtigem Rühren erhitzen, bis ein goldenes Karamell entsteht. Währenddessen die Kokosmilch in einem Topf leicht erwärmen (siehe Erklärung oben), dann langsam unter das Karamell rühren. Alles leicht köcheln lassen, bis die Sauce auf etwa 60 °C abgekühlt ist. Den Topf vom Herd ziehen und die Sauce auf etwa 60 °C abkühlen lassen, dann zur Bindung mit dem Stabmixer die Butter in Stückchen und das Xanthan vorsichtig und ohne Luft einzuschlagen einrühren. Die Sauce in Kühlschrank kühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Sahne frisch mit dem Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Karamellsauce nach und nach dazugeben, bis eine homogene Creme entsteht. In einen Spritzbeutel umfüllen und bei zum Anrichten im Kühlschrank kaltlagern.

*„Ich fand diesen Löffel hinreißend ... er war anmutig und schön.“*

Tina Raus



### YUZU-THYMIAN-GEEL

15 g Thymianzweige  
100 g Yuzupürée  
50 g Zucker  
10 g Agar-Agar  
1 Spritzbeutel

Die Thymianzweige waschen und trockenschütteln, dann mit Yuzupürée, Zucker und Agar-Agar in einem kleinen Topf aufkochen. Nach 1-2 Minuten den Topf vom Herd ziehen, die Thymianzweige entfernen. Die Mischung in eine flache Form gießen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten – beziehungsweise bis die Masse fest wird – kaltstellen. Das Yuzu-Thymian-Gelee in einen hohen Rührbecher umfüllen und mit dem Stabmixer zu sädlig glänzendem, glattem Gelee mischen. Das Gelee in einen Spritzbeutel umfüllen und bei zur Verwendung kaltlagern.

### GEGRILLTE ANANAS

1/2 Ananas  
20 g brauner Zucker  
10 g Butter  
1 runder Ausstecher (Ø 2-3 cm)

Die Ananas schälen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Den harten inneren Strunk austaschen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Butter dazugeben und die Ananasscheiben goldbraun karamellisieren. Die Pfanne vom Herd ziehen.

### BACONCHIPS

100 g dünne Baconstreifen  
20 g Ahornsirup

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Bacon auf einem Bogen Backpapier verteilen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, für schönen Glanz mit Ahornsirup bestreichen und in Stücke brechen.

### GARNITUR

Bio-Orangendrinke  
Bio-Limetendrinke  
Minzeblätter  
zerstoßene rosa Pfefferbeeren



### Anrichten

Auf die Ananas in der Teilermitte einige Tüpfel Karamellsauce setzen. Dazwischen einige Punkte Thymiangel aufspritzen, einige Baconchips anlegen, mit Crumble bestreuen. Mit Limetten- und Orangendrinke, Minzeblättern und rosa Pfefferbeeren garnieren.

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

© 2023 Seven.One Entertainment Group GmbH; Lizenz durch: Seven.One Licensing; [www.seven.one](http://www.seven.one)  
Based on the format “The Taste” developed by Kinetic Content LLC

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)