



The Taste 2021

Die besten Rezepte aus Deutschlands größter Kochshow

144 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 x 25,5 cm | Hardcover

€ 17,95 [D]

ISBN: 978-3-96033-117-9

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3DWx2bz>

Paula Bründl ist Finalsiegerin der SAT.1-Kochshow THE TASTE 2021

And the winner is ... Paula Bründl! In spannenden, kulinarisch abwechslungsreichen und zugleich herausfordernden 9 Wochen konnte sich Paula Bründl aus dem Team Tim Raue gegen ihre kulinarischen Mitstreiter*innen behaupten und sich mit gleich drei Sternen der Juroren den Sieg sichern. Obwohl Paula im Finale als letzte Hobbyköchin gegen die beiden Profiköchinnen Hanna und Katrin startete, kreierte sie einen absolut ungewöhnlichen sowie hoch individuellen Löffel: Kabeljau auf Erbsenpüree mit Misomayo, Radieschenpickles, Ponzusud und süß-salzigen Pistazien.

„Mein Ziel war, in meinem allerletzten Gericht sämtliche wertvollen Erfahrungen und Erkenntnisse, die ich in den vielen Wochen bei The Taste sammeln durfte, zu vereinen.“

Die besten Löffelkreationen aus der Show direkt nach Hause

Die erfolgreichste und spannendste Kochshow Deutschlands bittet alljährlich Profis und ambitionierte Hobbyköch*innen an den Herd – eine einzigartige Symbiose aus Handwerk und Kreativität. Im Kampf gegen die Zeit entstehen hier delikate Köstlichkeiten, die auch in der heimischen Küche zubereitet werden können: Für alle Fans der Sendung gibt es hier die besten Rezepte der neunten Staffel von „The Taste“ direkt zum Nachkochen und Genießen

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275

a.fassbinder@tretorri.de

für zuhause. Zahlreiche Fotos, treffende Zitate und Profitipps liefern exklusive Blicke in die Showküchen und versetzen die Leser*innen live in die Kocharena, in der nicht nur die Töpfe brodeln. Die Homestory sorgt zudem für private Einblicke in das Leben der Staffelsiegerin.



Vorwort

„The Taste“ ist eine kulinarische Abenteuerreise, mit spannenden Kandidatinnen und Kandidaten, unerschenbaren Themen und Geschichten, die Woche für Woche für Überraschungen, überbordende Emotionen und Freude sorgen. Eine neuwache, emotionale Achterbahnfahrt zwischen hochdramatischem Teamkochen, nervenzehrenden Solokochen, goldenen und roten Sternen sowie harte Entscheidungen.

Alle Kandidatinnen und Kandidaten sind für mich individuelle Familienmitglieder im Team Tim Rau – ich erwarte von ihnen brennende Leidenschaft, Anwesenheit, handwerkliches Geschick und einzigartige Kreativität, aber vor allem, dass jeder aus den Herausforderungen, den Fehlern und den Erfolgen lernt, ich fördere und fördere. In dieser Staffel hatte ich ein Team, das mit vier Individualitäten startete: crazy Luke, der keine kulinarischen Grenzen kennt und fantastische Kreationen auf den Löffel brachte, Vietnam-Lover Tim, der den Geschmack aller Streetfood-Stände in den Säcken hands zu einem Bissen kombinierte, der aber als Hobbykoch noch Lernbedarf im grundsätzlichen Handwerk hatte, dem Christopher, der nicht nur sehr gut ausgebildet ist, sondern auch seine Führungskompetenz nutzte, um beim Solokochen in der Küche mein verlängertes Arm zu sein und der einige besonders bemerkenswerte Löffel kreierte, die ein halbes Outzind

goldene Sterne einheimsten. Und schließlich: Paula, die Hobbykochen, die sich schon vor „The Taste“ einen Ausbildungsplatz in einem der besten Restaurants der Welt gesichert hatte, die auf ihrem Instagram-Account wunderschöne Teillektionen präsentiert und deren Casting-Löffel mich dazu brachte, in Sekundenschnelle auf den Joker-Buzzer zu hämmern, weil mich ihr Löffel mit Hühnerherz und Erbsen vollends begeisterte.

Die Wochen mit Paula waren geprägt von einem Auf und Ab, manchmal machte sie drei kulinarische Schritte vorwärts, dann wieder ging sie vier zurück. Sie hatte stets mein Vertrauen und ich erlaubte mir immer – so findet sie immer besser zusammen, ich spornte sie dazu an, mutiger zu werden und mehr von ihrer Kraft auf dem Löffel zu zeigen, dabei aber ihre Eleganz und Sensibilität zu bewahren. Obwohl Paula im Finale als Außenseiterin gegen die beiden Profikochinnen Hanna und Katrin startete, bewies sie bei sich und kreierte einen absolut ungewöhnlichen sowie hoch individuellen Löffel, mit dem sie dramatisch und knapp gewann!

Damit zeigt Paula, dass im Wettbewerb jeder eine Chance hat. Man darf nur nie aufgeben, muss sich stets reflektieren und demütig an sich arbeiten, immer mit Herz und Leidenschaft kämpfen und alles geben! Wer so lebt und kocht, ist immer ein Gewinner!

Liebe Paula, deine Kreativität und deine Anwesenheit sind dein höchstes Gut, deine Willensstärke wird dir bei deiner Entwicklung zu einer großartigen Köchin alle Türen öffnen. Der Erfolg bei „The Taste“ ist der Anfang, begehe den Weg, der nun vor dir liegt, mutig, dann wirst du belohnt werden!

Tim Rau

20 PAULA • TEAMKÖCHEN • GASTJOURNAL: JOHANNA & DIDI MAIER

Schwarzfederhuhn im Kürbiskernmantel

mit Kürbiskernmayo und süß-saurem Möhrensalat

4 (Zwischengericht) 1 h

1 Für das Schwarzfederhuhn die Brustfetta mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2 Für die Kürbiskernmayo Ei und Senf in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer aufmischen. Dabei das neutrale Öl erst tropfenweise, dann in einem feinen Strahl untermischen, bis die Masse hell und cremig ist. Das Kürbiskernöl untermischen. Die Mayo mit Essig, Pfeffer, d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel umfüllen und im Kühlschrank kalt stellen.

3 Für den Möhrensalat Essig, 100 g Zucker und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den Topf vom Herd ziehen. Die Möhren schälen, auf dem Gemüseschneider in hauchdünne Scheiben schneiden und im leicht abgekühlten Sud mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

„Ich wäre nie auf die Idee gekommen, einen Karottensalat mit Blaubeeren zu machen. Aber ... das war ein Geniestreich.“
Tim Rau



4 Inzwischen die Blaubeeren halbieren. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Möhrenscheiben von den Stängeln ziehen und mit dem Karolendergrün fein schneiden. Blaubeeren, Ingwer und Kürbiskern in einer Schüssel mit Rosmarin, Olivenöl, Orangensaft, Pfeffer, d'Espelette (sowie 1 Prise Salz und Pfeffer) vermischen. Die Mayo dazugeben und kurz mitrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Für den Kürbiskernmantel die Kürbiskerne im Blitzhacker fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Panierbrösel darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Die Kürbiskerne dazugeben und kurz mitrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Für das Schwarzfederhuhn Ingwer und Zitrone in Scheiben schneiden, den Knoblauch ausdrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz würzen und bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten anbraten, dabei Zitrone, Ingwerscheiben und angebratenen Knoblauch dazugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen auf dem Rest 10 Minuten fertig garen.

7 Die Brust vom Schwarzfederhuhn aus dem Ofen nehmen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in den Kürbiskern-Panierbröseln wälzen.

8 Die Möhrenscheiben aus dem Sud heben und unter die Blaubeerenmayo mischen.

9 Den Möhrensalat mittig auf Tellern aufhufen und die Schwarzfederhühnerstücke anlegen. Tupfen von der Mayo aufsetzen und mit Blüten garnieren.

ZUTATEN

FÜR DAS SCHWARZFEDERHÜHN:
2 aromatisches Schwarzfederhuhn
1 feingewaschenes Stück Ingwer
1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzahn
2 EL weinrauh Öl

FÜR DIE KÜRBISKERNMAYO:
1 Ei
1 EL Olivenöl
100 ml neutrales Öl
60 ml Kürbiskernöl
1 Spritzer Weißweinessig
1 Prise Pfeffer d'Espelette
Zucker
Salz
Pfeffer

FÜR DEN MÖHRENSALAT:

100 ml Weißweinessig
4 große Möhren
1 kleine rote Zwiebel
1 fein gewaschenes Stück Ingwer
1 Stängel Minze
2 Stängel Karolendergrün
2 EL Senfen
4 EL Öl
Abbraten 1 Bio-Zitrone
1 Prise Pfeffer d'Espelette

FÜR DEN KÜRBISKERNMANTEL:

100 g Kürbiskerne
50 g Butter
100 g Panierbrösel (Pommesmehl)

FÜR DIE GARNITUR:
essbare Blüten (nach Belieben)

AUSSEHEN:

Spritzbeutel

Paulas Tipp
Den Salat kann man anstelle von Möhren auch sehr gut mit roh gehacktem Kohlrabi zubereiten.



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275

a.fassbinder@tretorri.de

