

# Lust auf Genuss

no. 13

**FINGER-  
FOOD  
FÜRS FEST**

 Willkommen  
liebe Gäste!

 Schwarzwurzel-  
Wermut-Shots

 Zimt-Bratkartoffeln  
mit Schinken

 Garnelen-Taler  
mit Sriracha

 Rotkohl-Enten-  
Wraps

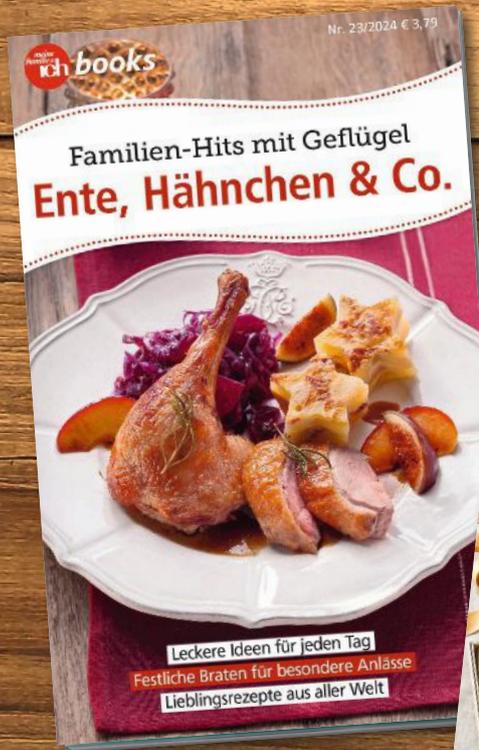
 Popcorn-  
Shrimps mit  
Cajun-Mayo

## FEINSTE HÄPPCHEN FÜR EIN ZAUBERHAFTES BUFFET

- + Raffinierte Ideen wunderbar zum Gläschen Sekt, Bier, Wein & Co.
- + Schnell & easy: feine Ideen mit Kaviar, stilvoll serviert
- + Perfekt Gastgeben: Experten-Tipps für einen gelungenen Abend

[lust-auf-genuss.de](http://lust-auf-genuss.de)

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90



Jetzt  
an Ihrer  
Supermarkt-  
kasse!

# Lieblingsrezepte im Pocketformat!

Essen  
verbindet



Auch als E-Paper!



# LIEBLINGSHÄPPCHEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

**F**ür mich DIE Lösung für einen rundum perfekten geselligen Abend: Fingerfood. Bei keinem anderen Essen kann man so viel ausprobieren und muss nicht zwischen zwei, drei Gerichten wählen – schon bei der Planung, beim Einkauf und später dann beim Genießen. Feinstes Tataki vom Thunfisch (S. 65), Handbrot de luxe (S. 31) oder doch lieber exotische Tostadas mit Pulled Duck (S. 12)? Sowohl als auch! Und dazu noch Ziegenkäse Crème brûlée mit Pumpernickel-Streuseln (S. 45) ... aber die Popcorn-Garnelen mit Cajun-Mayo von S. 19 klingen auch wirklich fantastisch. Blättern Sie um, es gibt noch viel mehr Köstlichkeiten zu entdecken.

Auf ein genussvolles 2025, cheers!

**SONJA VIGNOLD**

STELLV. CHEFREDAKTEURIN

magazin  
**G**

## SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH EINEM SCHÖNEN WEIHNACHTSGESCHENK?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie:  
Verschenken Sie ganz entspannt ein  
Jahresabo von Lust auf Genuss.  
Mehr Informationen finden Sie auf Seite 43.

Folgen Sie uns auf: [www.lust-auf-genuss.de](http://www.lust-auf-genuss.de)



[www.facebook.com/lustaufgenuss](https://www.facebook.com/lustaufgenuss)



[www.instagram.com/lust\\_auf\\_genuss\\_official/](https://www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/)



14 Sushi  
Cups



24 Wine  
Tonic



32 Pilz-Shawarma  
am Spieß



Unser Titelrezepte finden Sie auf den Seiten 19, 44, 46, 50 und 52



Besuchen Sie uns auch auf [lust-auf-genuss.de](http://lust-auf-genuss.de) – einscannen, abtauchen, genießen!

## Zeit zu feiern und dazu gibt es feinstes Fingerfood

- **Magazin**  
 Besonderes für Foodies..... **6-8**
  
- **Restaurant-Tipp**  
 Im Münchner Werneckhof präsentiert Sigi Schelling die französische Küche mit einem deutsch-österreichischen Einfluss..... **10**
  
- Zu Champagner und Co.**  
 Mit feinstem Prosecco und prickelndem Crémant machen diese eindrucksvollen Häppchen Appetit auf mehr ..... **12-22**
  
- Aperitif**  
 Prost und Cheers! Und zwar mit den besten Drinks. Von Wine Tonic bis Frozen Lemon Spritz ist hier alles für einen festlichen Start in den Abend dabei..... **24-27**
  
- Zu Bier**  
 Gemüse Buletten, Handbrot de luxe oder Neapolitanische Pizzette – herrlich deftig und so schön würzig..... **28-39**
  
- **Menschen**  
 Restaurantleiter und Gastgeber Boris Häbel lässt den Besuch im Lafleur mit seiner besonderen Art zum Erlebnis werden... **40-42**
  
- **Zu Wein**  
 Klein und köstlich: Diese Fingerfood-Spezialitäten überzeugen mit Aromen aus aller Welt..... **44-59**
  
- Schnell & Easy**  
 Hochgenuss mit Kaviar: Vier geniale Ideen für den edlen Fischrogen ..... **60-61**
  
- **Für Sie probiert**  
 Fünf Genießer-Perlen, die herzhaften und süßen Speisen das gewisse Etwas verleihen ..... **62**
  
- Zu alkoholfreien Getränken**  
 Fish Sliders oder Petersilienwurzel-Päckchen harmonieren wunderbar zu einer Begleitung ganz ohne Schuss ..... **64-77**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



53 Lamm-Köfte  
mit Chermoula



72 Rosenkohl-Chips  
mit Aromasalz



85 Schwarzwälder  
Croque en bouche

## Außerdem: Tipps, Themen & Trends

### Getränke

Die 10 besten Weine zu unseren Rezepten  
im Heft..... **78-80**

### Süßes Fingerfood

Fürs Buffet oder als raffinierter Abschluss  
verzaubern diese Süßspeisen ihren  
Gaumen ..... **82-89**

### Menschen

Sascha Bulander, der Küchenchef von  
Feinkost Käfer, verrät seine Geheimnisse für  
köstliche Minihappen..... **90-91**

### Lust auf ...

... frisch gemixte Cocktails international  
inspiriert..... **92-95**

### Experten-Kolumne

Sommelière Tanja Klein verrät ihre Tipps für  
einen wirklich gelungenen Abend..... **96**

Editorial ..... **3**

Rezept-Register/Impressum ..... **98**

Vorschau ins nächste Heft..... **99**



Die **zehn besten Weine**  
passend zu unseren  
Gerichten im Heft stellt  
Ihnen **Sommelière**  
**Christina Hilker** vor

# 78

Sigi Schelling  
beweist im  
Werneckhof ihre  
Liebe zum Produkt

# 10





## Shake it, Baby!

Ob einen trendy Negroni, klassische Caipirinha oder ausgefallenen Pisco Sour: Mit diesem Bar-Set (8-teilig um 90 Euro, von [www.barstuff.de](http://www.barstuff.de)) mixt man daheim fast wie ein Profi. Der Shaker, Strainer, Stößel, das Sieb, Rührglas und eine Barmatte gehen dabei jedem Gastgeber zur Hand. Dazu gibt es die wieder verwendbaren Strohhalme aus Borosilikatglas. Praktisch: Fein und gleichzeitig extrem stabil, kann man sie super auch für heiße Getränke verwenden (6er-Set um 20 Euro, über [www.remember.de](http://www.remember.de)).

# SCHON GEWUSST?

Das Jahr geht zu Ende und wir feiern jeden Moment davon. Let's Party – mit diesen Helfern ganz leicht



**DARAUF STOSSEN WIR AN!**  
 Da hat mal jemand wirklich mitgedacht: Wer zum Apero oder zur Steh-Party einen feinen Wein serviert, bekommt mit dieser Kombination aus Weinglas (aus dem Hause Zieher) und passendem Glasdeckelchen namens „Tesoro“ das perfekte Duo zu Gast. Alle sonst sehr flüchtigen Aromen des edlen Tropfens bleiben im (spülmaschinenfesten) Glas erhalten, dazu kann man den Liebsten eine kleine Nascherei dekorativ servieren – auf diese tolle Idee trinken wir! 2-er Set um 41 Euro, über [www.zieher-selection.com](http://www.zieher-selection.com)



Kräuterexperte Vitus Winkler mixte den Klassiker neu auf

PRODUKT DES MONATS



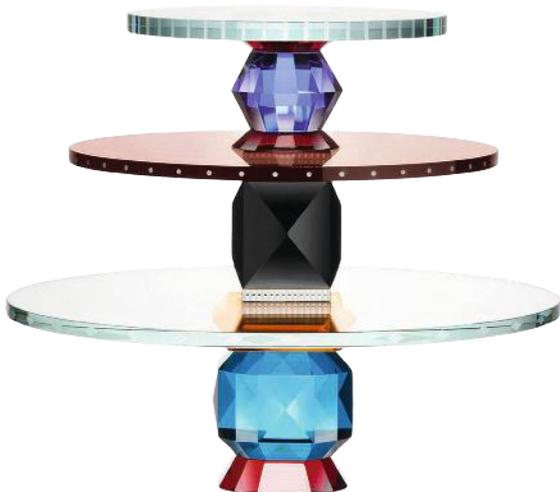
## CHEERS TO THAT!

Aller guten Dinge sind ja bekanntlich drei – und die prägt diesen hochkarätigen Wermut gleich zweimal: Mit viel Leidenschaft und aus 33 Ingredienzien hat das Trio um den 4-Haubenkoch Vitus Winkler, Edelbrenner Christian Viehhauser und Spitzenwinzer Julius Klein einen bernsteinfarbenen Genuss kreiert. Basis ist ein fruchtig-feinwürziger Veltliner, der durch alpine Kräuter, Gewürze, etwas Honig und einen feinen Brand zu neuen Geschmackserlebnissen gemixt wird. Ein Must-have für Ihre Party! 350 ml um 34,50 Euro, von [www.thegoldencircle.com](http://www.thegoldencircle.com)



## PRICKELNDES TUT GUT!

Die Feiertage stehen vor der Tür: Was gibt es jetzt Festlicheres als ein Gläschen Champagner? Jeder hat ja so seinen Favoriten – unser Liebling ist der „La Cuvée Brut“ von Laurent Perrier (0,75 l um 45 Euro). Rein und frisch im Geschmack und durch seinen hohen Chardonnay-Anteil mit herrlich fruchtigen Noten aus Weinbergpfirsich beschenkt, schmeichelt er elegant dem Gaumen. Dazu ist das Haus seit Jahren Partner bei TRIBUTE TO BAMBI: Die gesammelten Spenden der bekannten Charity-Gala kommen der gleichnamigen Stiftung zugute, die viele Kinderhilfsprojekte unterstützt. Also: Wer zu Weihnachten selber Gutes tun möchte, kann es gern hier tun: [www.tributetobambi-stiftung.de](http://www.tributetobambi-stiftung.de)



## Welch ein Hochgenuss!

Es gibt Gäste, die stechen als Juwelen bei einem Fest heraus. Genauso ist es mit ganz besonderen Accessoires: Diese bunte Etagère „Oklahoma“ von Reflections Copenhagen ist aus handgeschliffenem Kristallglas nach Vorbildern des Art Déco. Die dänischen Designerinnen ließen sich dafür von der Architektur des US-Bundesstaates inspirieren, wo in den 1920er-Jahren die Lebenslust boomte. Wir finden: So ein Signature-Stück für Häppchen & Co. hat seinen Preis, ist aber für die Ewigkeit. H: 30 cm, um 825 Euro, über [www.artedona.com](http://www.artedona.com)



Kreiert Genuss mit Nachhaltigkeit: 2-Sterne-Chef Silio Del Fabro

## EINMAL VERWÖHNEN, BITTE!

Sich ohne Stress über die Festtage an einen gemachten Tisch zu setzen? Ein Geschenk! Und dann noch in nachhaltiger Genusskultur –

unschlagbar. Das Relais & Châteaux „Esplanade“ in Saarbrücken hält Spannendes für Gourmets bereit: Ob kross auf der Haut gebratener Seesaibling mit Bouchot-, Herz- und Stabmuscheln oder Kalbsfilet mit Trüffeljus – die Gerichte, die Küchenchef Silio Del Fabro an dunklen Holztischen kredenzt, sind Aromen-Feuerwerke. Dafür bezieht er sein Obst und Gemüse von einer Bioland-Gemeinschaft mit 70 Bauernhöfen aus der Region. Oder nahm zudem an der diesjährigen „Food for Change“-Kampagne teil: Dabei geht es darum, die pflanzenbasierte Küche stärker in die Sterne-Gastronomie einzubinden und somit eine Symbiose aus Nachhaltigkeit und Genuss zu schaffen. Aus nachhaltigen Zutaten und Praktiken entsteht so modern interpretierte Haute Cuisine, verfeinert mit mediterranen sowie japanischen Einflüssen. Unbedingt ausprobieren!

[www.esplanade-sb.de](http://www.esplanade-sb.de)

Kunstvoll & köstlich:  
Délíce vom Kürbis

