

REZEPTVERZEICHNIS

BAR

Apfel-Koriander-Limonade
Aprikosen-Sumach-Limonade
Badias Gin
Basil Smash
Bellini
Bloody Mary
Buttermilk Chicken
Cucumber (Gin) Lemonade
Espresso Martini
Granatapfel-Lavendel-Limonade
Gurken-Dill-Limonade
Himbeer-Rosmarin-Limonade
Italian Charcuterie Board
Labneh mit Zatar und marinierten Oliven
Mai Tai
Margarita
Marrakesch Spritz
Mimosa
Minz-Traum
Negroni
Negroni Sbagliato
Ofenfrische Pitachips mit Avocadodip
Okraschoten in Kurkuma-Tempura
mit Harissa-Mayonnaise
Orangen-Kardamom-Limonade
Zitronen-Ingwer-Limonade

CAFÉ

Affogato al caffè
Apfeltarte
Badias Apfel-Hefekuchen
Baileys Coffee Dream
Banana Cake mit Cream Cheese Frosting
Baskischer gebrannter Käsekuchen
(Vegane) Chocolate-Chip-Cookies
mit Tahini
Cookies
Dalgona Coffee
Eisdielen-Klassiker

Erdbeer-Tartelettes
Fragolino-Milkshake
Gewürz-Kekse
Heißer Orangentea
Kaffee-Bananen-Smoothie
Klassische Waffeln
Latte-Variationen
Möhrenkuchen
New York Cheesecake
No-bake-Joghurtkuchen mit Granatapfel
Orangenkuchen
Saftiger Schokoladenkuchen
Variationen von heißer Schokolade
Zimtschnecken
Zitronenkuchen mit Safran

RESTAURANT

Baba Ganoush
Badias Endiviensalat mit Apfel und
Forellencreme
Bœuf Bourguignon mit getrockneten
Pflaumen und Selleriepüree
Chicorée-Pilz-Salat mit würziger
Ziegenfrischkäsecreme
Dorade aus dem Ofen mit Chermoula
Gazpacho von Roter Bete
Gebackene Aubergine mit Linsendal
Geschmortes Hähnchen mit Sumach-
Gewürzweibeln und Pinienkernen
Hähnchen-Tajine mit eingelegten Zitro-
nen und Oliven
Kaninchen-Stifado nach Jiddah Sina
Lamm-Tajine mit glasierten Quitten
Maissuppe mit Curry, Feta und Kresse
Malabi
Mousse au chocolat
Muscheln French Style
Pflirsichsalat mit Burrata und frischer
Minze
Porchetta mit Rosmarinkartoffeln

REZEPTVERZEICHNIS

Rote-Bete-Carpaccio mit gegrilltem
Ziegenfrischkäse und Senfsaat-Topping
Shakshuka
Süßkartoffeln Tel Aviv
Tomatensuppe mit Kreuzkümmel
und Feigen
Vitello auf Hummus
Wassermelonen-Granita mit
Schokoladenstaub
Wilder Brokkoli mit Kartoffelstampf
Yalla Yalla-Muscheln

STREETFOOD-MARKT

Auberginenbällchen
Bagel mit gebeiztem Lachs und
Frischkäse
Bombay-Chicken-Spieße
Bulgogi (Rindfleisch-Bowl)
(Vegane) Casablanca-Bowl
Currywurst Marrakesch
Elote – Gegrillte Maiskolben mit
Feta und Chili
Falafel-Sandwich
Ganzer Blumenkohl aus dem Ofen
Gebakener grüner Spargel mit Meersalz
Gegrillte Ziegenkäsewraps
Golden Fish and Chips
Halloumi-Burger
Hummus mit Zhoug oder mit
gegrillten Pilzen
Karibisches Jerk Chicken
Katsu-Sandwich Tokyo New York
Kebab-Köfte mit gegrillten Pfirsichen
auf grünem Tahini-Dip
Lachs-Tacos
Mango Lassi
Mexico-City-Fajita mit Garnelen
und Avocado
Portobello-Burger
Sabich-Sandwich mit israelischem Salat

Südstaaten-Fried-Chicken
Süßkartoffelpommes mit Minzjoghurt
Yakitori-Spieße

WIRTSCHAUS INTERNATIONAL

Aprikosentarte mit Rosmarin
Badias Kartoffelsalat mit Buletten
Badias Veggie-Burger
Brotzeit: »Bayerisch-deftig«
Caesar Salad
Chili sin Carne
Feine Kürbissuppe
Frankfurter Grüne Soße
Französische Zwiebelsuppe mit Comté
Gewürz-Kaiserschmarrn
Gulasch
Hackbraten mit Semmelknödeln und
Malzbiersauce
Kartoffelpuffer mit Sour Cream
Käsespätzle
Lasagne Ragù Bolognese
Ofenkartoffel mit karamellisierten
Zwiebeln und Maronen
Panna cotta im Glas
Pommes Hachées
Rieslingsuppe mit Parmaschinken chips
Rinderroulade mit Trüffelpüree
Safran-Crème-brûlée
Wiener Schnitzel
Wurstsalat
Zürcher Geschnetzeltes
Zwiebelkuchen

KOCHSCHULE

Anrichten und Garnieren
Brühen herstellen
Cocktails mixen
Marmelade kochen
Pitabrot backen
Salzzitronen einlegen

CUCUMBER (GIN) LEMONADE

etwa 250 ml Sirup

100 ml Wasser
125 g Zucker
1 kleine Gurke
1 Prise Salz
75 ml Limettensaft
Gin (Menge kann nach Geschmack
variieren)

gekühltes Mineralwasser und Eiswürfel
nach Belieben
Bio-Zitronen- oder Gurkenscheiben
und Minnzweige zum Dekorieren



CUCUMBER (GIN) LEMONADE

1. Bereitet zunächst den Zuckersirup zu: Verrührt dazu das Wasser mit 100 g Zucker in einem Topf. Erhitzt das Zuckerwasser ein paar Minuten unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat (nicht kochen!) und der Sirup klar ist. Nehmt den Topf vom Herd und lasst den Sirup abkühlen.
2. Schält derweil die Gurke und schneidet sie in dünne Scheiben. Mariniert die Gurkenscheiben anschließend in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz und lasst alles zusammen mindestens 30 Minuten ziehen.
3. Danach schüttet ihr die Gurkenscheiben in ein Sieb, lasst sie abtropfen und fangt den Gurkensaft, der sich gebildet hat, in einer Schüssel auf.
4. Zerkleinert dann die Gurkenscheiben in einem Mixer und passiert das Gurkenpüree durch ein Sieb. Fangt auch diesen Gurkensaft auf und mischt ihn mit dem schon gewonnenen Saft.
5. Verrührt den Gurkensaft schließlich in einer Karaffe mit dem Zuckersirup und dem Limettensaft.
6. Für die Limonade gießt ihr die Mischung nach Geschmack mit gekühltem Mineralwasser auf. Serviert die Limo auf Eis und garniert sie mit einem Minzweig und einer Zitronen- oder Gurkenscheibe.

Badias Tipp ——— Für die alkoholische Gin-Variante gebt ihr zunächst den Gin in ein Glas mit Eiswürfeln und füllt dieses mit der Gurkensirupmischung und gekühltem Mineralwasser auf. Serviert auch die Cucumber Gin Lemonade mit einem Minzweig und einer Zitronen- oder Gurkenscheibe als Dekoration. Die Mengen an Gin und Gurkenlimonade könnt ihr nach Geschmack variieren. Für mich ist diese wunderbar spritzige Gin-Limonade ein supererfrischender Gartendrink für eine Sommernacht zu zweit oder eure nächste Open-Air-Party.

IMPRESSUM

© 2023 Büchergilde Gutenberg Verlagsgesellschaft mbH, Frankfurt am Main, Wien und Zürich

Alle Rechte vorbehalten.

1. Auflage 2023

Die Rezeptbox **BÜCHERGILDE À LA CARTE** entstand mit einem großen, kochbegeisterten Team:

Rezepte: Badia Ouahi

Idee und Texte: Marie-Theres Stickel

Redaktionelle Mitarbeit: Kristin Rampelt

Lektorat: Julia Voigtländer

Illustrationen: Anton Ohlow

Design und Gestaltung: Cosima Schneider

Herstellung: Nicole Duplois, Andrea Krupp, Michael Kusche

Litho: ctrl-s, Stuttgart

Druck: Kümmel KG Druckerei, Hainburg

Rezeptbox: 16,5 x 16,5 x 23,5 cm, aus robustem Buchbinderkarton, bezogen mit Design-Recyclingpapier (IGEPA group GmbH & Co. KG, Hamburg) und Leinen (Gebr. Schabert GmbH & Co. KG, Strullendorf), gefertigt von Lindner Feinkartonagen GmbH & Co. KG, Mühlau

Küchentuch: ca. 45 x 65 cm, aus 100 % recycelten, hochwertigen und saugstarken Polyester- und Baumwollgarnen, gefertigt von Kolibri GmbH, Kernen

Made in Germany

buechergilde.de

Der Verlag und Badia Ouahi danken:

Sarah Alajbeg

Fabrizio Cammilleri

Karin Haus

Büchergilde NR 306566

4 260118 010919



BÜCHERGILDE À LA CARTE

