

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 75 (2018)
Heft: 4: "Klärwerk" des Körpers : das Lymphsystem

Rubrik: Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Joannis Malathounis
Modern mediterran
mit Michelin-Stern.

Crêpes mit Algen und Quark

Rezept für 4 Personen

Für die Crêpes:

- 2 Eier**
- 250 ml Milch**
- 100 g Mehl**
- 20 g flüssige Butter**
- 1 Msp Backpulver**
- 1 Prise Salz (Herbamare)**
- Öl zum Ausbacken**
- 4-8 Noriblätter**

Für die Füllung:

- 100 g blanchierte, gehackte Algen (z.B. Wakame oder Meeressalat)**
- 150 g abgetropfter Magerquark**
- frischer Zitronenabrieb**
- Salz (Herbamare), Pfeffer**
- etwas Olivenöl**

Alle Crêpes-Zutaten verrühren und 15 Minuten quellen lassen; zwei Esslöffel Mineralwasser unterrühren. Acht dünne Crêpes in einer mit wenig Öl bestrichenen, heißen Pfanne (mit möglichst flachem Rand!) ausbacken.

Vier Crêpes auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit den Noriblättern belegen. Jeweils ein Crêpe auflegen.

Aus den restlichen Zutaten eine geschmeidige Masse herstellen und auf den Crêpes verteilen. Jeweils zu einer Roulade aufrollen und stramm in Klarsichtfolie einwickeln. Eine Stunde kaltstellen. Zum Anrichten in Scheiben schneiden und mit einer Vinaigrette, eingelegten Gemüsen und/oder Salaten servieren.



Joannis Malathounis
Modern mediterran
mit Michelin-Stern.



Rhabarberkompott mit Burrata

Rhabarberstücke und Himbeeren in eine ofenfeste Form legen. Zucker, Honig, Zitrusfrüchteabrieb und Vanillemark in einem Topf mit 100 ml Wasser aufkochen lassen. Speisestärke mit Portwein kalt anrühren und dazugeben. Einmal aufwallen lassen und auf die Früchte verteilen.

Die Auflaufform mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C garen.

Gut durchkühlen oder lauwarm servieren.

In tiefe Teller oder Schalen verteilen und jeweils ein halbes Stück Burrata dazugeben.

Dazu passen ein paar zerbröselte Löffelbiskuits zum Darüberstreuen. Mit Minze dekorieren.

Rezept für 4 Personen

500 g Rhabarber geputzt, in mundgerechte Stücke geschnitten
100 g TK-Himbeeren
150 g Zucker
2 EL Honig
Abrieb von je 1 Zitrone & Orange
Mark von 1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke
50 ml roter Portwein
2 Stücke Burrata
(ital. Frischkäse, à 75 g)