

**Internet-sicherheit:** Wie sichere ich meinen Rechner gegen Hacker? Wie sollte ein gutes Passwort aussehen? Was kann ich tun, wenn mein Rechner schon von einem Schädling befallen ist? Heute von 13 bis 15 Uhr beantworten Experten Fragen am Telefon. **Seite 20**



# Das grüne Buffet für den Sommer

Wir suchen die schönsten Leser-Rezepte für unser kulinarisches Sonderheft

Von MARIA DOHMEN

## REZEPT-AUFRUF

Grün regiert. Genuss - Stück für Stück erobern sich die Themen Bio und Nachhaltigkeit immer weitere Felder. „Unser CO<sub>2</sub>-neutrales Catering wird besonders von Geschäftskunden sehr geschätzt“, sagt André Karpinski. Dafür gestaltet er essbare Landschaften, Blätterwälder und Kräutergärten. Ideenreiche kommen nach Saison und Region auf den Tisch. Internationale Luxusprodukte spielen keine Rolle. „Zwei Prinzipien herrschen bei dem Konzept vor: Vermeiden und Ausgleichen“, erläutert der Chef des Kölner Catering-Unternehmens „Kaiserschote“. Das erste bedeutet, mittels eines ausgeklügelten Logistik-Konzepts weder Produkte noch Mitarbeiter weite Wege reisen zu lassen.

Das zweite steht dafür: Emissionen, die nicht vermieden werden können, durch den Erwerb von CO<sub>2</sub>-Zertifikaten wieder auszugleichen. Neue Favoriten Karpinski hat sichtlich *Verzögert* an dieser Idee, denn Neues reizt ihn immer. Seit 1992 gestaltet die Kaiserschote die ganz großen Tafeln bei Hochzeiten, bei Empfängen, bei Großaufmärschen der Industrie mit Hunderten Gästen. Und wenn die Gastgeber zu wenig Fantasie aufbringen, schreckt Karpinski auch nicht davor zurück, kulinarische Langweiler einfach zu streichen. „Jahrelang waren Moz-

**Köstliches zum Mitbringen: Wir suchen Ihr schönstes Rezept:** Das Platzchen-Heft mit 60 Leser-Rezepten war das erfolgreichste Debit. Gestalten Sie nun mit uns ein Sommer-Heft! Für alles Schöne was bald kommt - Grill-Party, gesellige Sommer- und Schulfeste, Gartenpartys oder Brunch auf dem Balkon, sammeln wir Ihre Lieblingsgerichte: Salate - von Nudeln bis Couscous - Quiches, Spiele, Dips und Soßen, herzhaftes Cakes oder Muffins, Wraps oder Fingerfood.

**Ihre unschlagbaren Fleischbällchen oder den originalsten Käse-Geißel der Welt** - alles was aufs Buffet passt und was man als Gast auch mitbringen kann,

zarella-Spieße der absolute Renner bei privaten Buffets: Cherry-Tomate, kleine Mozzarella-Kugeln, Basilikumblättern - schmeckt jedem. Da habe ich irgendwann gesagt: Da mit ist jetzt Schluss.“ Seither gibt es unter den bis zu 50 Finngerfood-Bausteinen, die der Caterer offeriert, keine Mozzarella-Spießchen mehr.

Dafür neue Favoriten wie kleine, feine Zucchini-Soufflés oder die heiß begehrten Slowfood-Kirschtomaten selbst getrocknete Miniotomaten mit karamealisiertem Salz bei und Ziegenfrischkäse. Wie genau die gehen, kann man im Internet sehen, denn ein neues Kaiserschoten-Projekt ist das

passt in unsere neue Rezeptsammlung. Unter den schönsten Einsendungen verlosen wir 20 x 20-Euro-Gutscheine für den KR-Shop, zudem die **Teilnahme an dem von Profi-Köchen begleiteten Koch-Tag**, am 12. März 2011. Bei einer großen Kitchenparty werden die schönsten Rezepte getestet.

**Schicken Sie uns Ihren Vorschlag bis zum 18. Februar** und vergessen Sie bitte nicht, Adresse und Telefonnummer anzugeben. Teilen Sie uns bitte auch mit, ob Sie bei der Kitchen-Party dabei sein möchten.

Kölnische Rundschau  
Verlagswerbung  
Stichwort „Sommer-Rezepte“  
50631 Köln

„Genusskino“, ein Portal, auf das jeder Hobby-Koch das eigene Koch-Video einstellen kann.

Für das Magazin stellt Karpinski insgesamt vier Buffet-Gerichte vor, zwei hier, zwei weitere und viele Profi-Tipps fürs Buffet zu Hause folgen nächste Woche.

Anlass ist nach dem Erfolg von „Plätzchen“ das zweite Rezept-Heft mit Lieblingsrezepten unserer Leser, diesmal für sommerliche Buffets. Die Kaiserschote zeigt passend zum Trend Veggi Twister, Tortilla-Wickel mit einer gemüsig-würzigen Füllung, die am Spieß im Kressebeet eine besonders poppige Präsentation



**André Karpinski präsentiert Veggie Twister mit Couscous** und einen Nudelsalat mit Parmesan-Lollis zum Nachkochen. (Fotos: Stefan Worrting)

bekommen. Schön im Schälen, aber auch in einer großen Schüssel ausgesprochen präsentabel: der erfrischende

Nudelsalat mit originalen Parmesan-Lollis. Die Clips finden Sie unter: [www.genusskino.de](http://www.genusskino.de) Mehr Informationen zum Catering-Unternehmen von André Karpinski finden Sie im Internet: [www.kaiserschote.de](http://www.kaiserschote.de)

## In der Küche ist schon Sommer

### REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

#### Pappardelle al limone

Zutaten für etwa 1 kg Salat  
Für die **Parmesan-Lollis:**

- 100 g Parmesan
- etwas rosa Pfeffer
- einige Thymianblättchen
- 6 Schaschlikspieße aus Holz

#### Für den Nudelsalat:

- 250 g Karotten
- 1 Prise Zucker, Salz
- 500 g Pappardelle
- 250 g frischer Blattspinat
- 2-3 EL Pinienkerne
- 2 EL Mayonnaise
- Abgeriebene Schale und Saft von
- 2 Bio-Limetten
- 50 ml Olivenöl
- 20 ml Ahornsirup

#### Zubereitung:

1. Für die Parmesan-Lollis den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Parmesan reiben. Sechs Schaschlikspieße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. In die Mitte der Spieße jeweils 1 gehäuftes Esslöffel Parmesan geben und diesen flach verteilen. Etwas rosa Pfeffer und einige Thymianblättchen auf den Parmesan streuen und die Lollis etwa 10 Minuten im Ofen backen, dann ab-



**Erfrischender Nudelsalat** mit Parmesan-Lollis

kühlen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

2. Die Karotten schälen und mit dem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Die Streifen mit dem Zucker in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, abgießen und abschrecken.

3. Die Pappardelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und abschrecken. Den

Spinat waschen, putzen und in etwa 2 Zentimeter breite Streifen schneiden. Mayonnaisse, Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit den Karotten, Nudeln, Pinienkernen und Spinat vermengen.

4. Den Salat in eine Schüssel oder in sechs Schälchen füllen und mit den Parmesan-Lollis garnieren.

**Tipp:** Die Parmesan-Lollis halten sich abgekühlt in einem Frischhaltebeutel mehrere Tage lang.

Den Salat kann man sehr gut einen Tag vorher zubereiten. Nur den Blattspinat sollte man frisch untermengen.

#### Veggie Twister

- Zutaten für etwa 20 Stück
- 200 g Couscous
- 50 g Kürbisswürfel (aus dem Glas)
- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g rote Zwiebel
- 50 g gelbe Paprikaschote
- 2 EL Olivenöl
- Saft von 1 Limette
- 1 Prise Kardamompulver
- 1 Prise Zimtpulver
- Limettensalz

- 1 TL Wasabi
- 3 weiche Weizentortillas
- Zahnstocher oder Holzspieße

#### Zubereitung

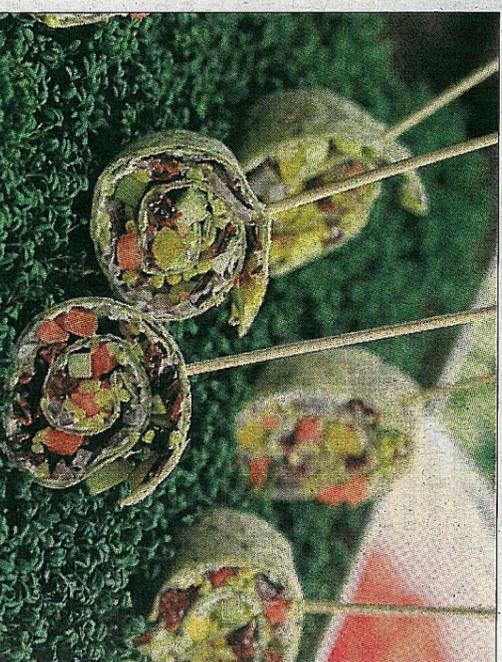
1. Den Couscous nach Packungsanweisung garen.
2. Kürbisswürfel in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Limettensaft ablöschen und mit Kardamom, Zimt und Limettensaft würzen. Abkühlen lassen.
3. Nach dem Abkühlen Wasabipaste dazugeben. (Achtung: Wird die Paste vorher untergemengt, verliert sie ihre Schärfe.) Die Gemüse-Wasabi-Mischung mit dem Couscous vermengen und gleichmäßig sowie großflächig auf den Tortillas verteilen.
4. Tortillas aufrollen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Die Tortillarollen im Abstand

von drei Zentimetern mit Zahnstochern oder Holzspießen durchstechen und kurz vor dem Servieren zwischen den Spießen teilen.

#### Tipp:

Aromensalze wie Limettensalz können Sie ganz leicht selbst herstellen. Hierfür die Schale einer unbehandelten Limette

fein abreiben, mit 2 Esslöffeln Salz, z. B. Kalahari Wüstensalz oder Fleur de sel vermischen und etwa 1 Stunde bei 60 Grad im Ofen trocknen. Kressebeete auf einer Platte zusammenlegen, die Spieße einstecken - so entsteht die Miniatur-Picknick-Optik von André Karpinski.



**Originelle Deko für die Veggie Twister:** Kressebeete zu einer Wiese zusammengesetzt.