

Lunchgläser

Herzhaftes und Süßes zum Mitnehmen

Rezepte und Foodstyling von
Alexia Janny Chivoret
Fotografien von Pierre Chivoret



Zubereitung

Die Hähnchenbruststreifen in einer heißen Pfanne zusammen mit einer gepressten Knoblauchzehe in etwas Sesamöl anbraten.

Die geriebenen Möhren mit einer asiatischen Sauce würzen: Dazu 3 Esslöffel Essig mit 2 Esslöffeln Sesamöl, 1 Esslöffel Sojasauce, 1 Esslöffel Honig, 1 Esslöffel fein gehacktem Koriander und etwas Pfeffer verrühren. Die Salatherzen mit einer Küchenschere klein schneiden.

Die Zutaten Schicht für Schicht ins Glas füllen, mit dem restlichen Koriander abschließen.

Das Ganze mit Limettensaft beträufeln.

Variante

Wer mag, kann gehackte Erdnüsse hinzufügen.

Nach italienischer Art

.....

Für 1 Glas
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Anrichten: 5 Minuten

+ 10 Kirschtomaten,
geviertelt



+ 1 Handvoll
Rucola



+ 5 kleine
Büffelmozzarella-Kugeln



+ 150 g gekochte und
abgekühlte Farfalle

+ 20 g Parmesan,
gehobelt



+ 1 Parmaschinken-
Scheibe, zerzupft





Zubereitung

Die Nudeln mit 1 großzügigen Esslöffel Pesto vermischen (siehe Rezept auf Seite 91). Die Zutaten Schicht für Schicht ins Glas geben, dabei mit den Nudeln beginnen und mit dem Parmesan und dem Parmaschinken abschließen. Das Ganze mit je 1 Schuss Balsamicoessig und Olivenöl beträufeln.

Varianten

Andere Pastasorten verwenden.
Anstelle von Mozzarella Burrata nehmen.
Den Parmaschinken durch Bresaola ersetzen.

Nach nordischer Art

.....

Für 1 Glas
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Anrichten: 5 Minuten

+ ½ rote Zwiebel,
in feine Ringe
geschnitten



+ 150 g Grenaille-
Kartoffeln oder Drillinge
in Scheiben geschnitten



+ 50 g Lachs
(geräuchert oder frisch),
in Würfel geschnitten



+ einige grüne
Salatblätter



+ 2 EL Quark
+ einige
Schnittlauchstängel



+ ½ Salatgurke,
in dünne Scheiben
geschnitten





Zubereitung

Falls Sie frischen Lachs verwenden,
sollten Sie ihn in Zitronensaft einlegen, bevor Sie ihn würfeln.
Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten kochen.
Die Zutaten Schicht für Schicht ins Glas füllen.

Varianten

Den frischen Lachs, bevor Sie ihn ins Glas geben,
zunächst einige Stunden in einem Mix aus Dill und Olivenöl marinieren.
Den Quark mit gehacktem Dill und Zitronensaft verfeinern.



*Süßes
aus dem
Glas*

Dulce de Leche mit Milchreis und Pfirsichen

Für 1 Glas
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Anrichten: 5 Minuten

+ 3 EL Milchkonfitüre
(siehe Rezept S. 93)



+ 1 Becher
Milchreis natur



+ 1 großzügiger EL
grob gehackte,
geröstete Haselnüsse



+ 3 EL Pfirsichkompott





Zubereitung

Als Erstes den Milchreis ins Glas geben.
Darauf das Pfirsichkompott verteilen. Eine Schicht Milchkonfitüre
darübergeben und obenauf die gerösteten Haselnüsse anrichten.

Varianten

Das Pfirsichkompott durch Apfel-Birnen-Kompott ersetzen.
Statt Milchkonfitüre Salzkaramell-Creme nehmen.
Anstelle von Haselnüssen Pistazien verwenden.

Wie bei Großmuttern

.....

Für 1 Glas
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Anrichten: 5 Minuten

+ 4 EL Schlagsahne
(siehe Rezept S. 92)



+ 4 EL Konditorcreme
(siehe Rezept S. 92)



+ 100 g Erdbeerkompott



+ 3 Mini-Biskuitrollen
mit Erdbeerfüllung, in
Scheiben geschnitten





Zubereitung

Als Erstes eine Schicht Konditorcreme ins Glas füllen.

Die Biskuitscheiben aufrecht an der Glaswand stehend anordnen.

In dieser Reihenfolge fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind und alles mit dem Erdbeerkompott abschließen.

Die Schlagsahne mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle darauf spritzen.

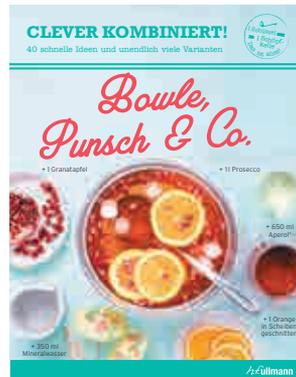
Variante

Wenn Sie mögen, können Sie die Konditorcreme mit einem Tropfen Aromaöl verfeinern (Zitrone, Bergamotte etc.).

Entdecken Sie außerdem in der Clever kombiniert!- Reihe:



Ab sofort überall im Buchhandel
und unter www.ullmannmedien.com
erhältlich.



ISBN 978-3-7415-2190-4

© Mango, Paris - 2016
Originaltitel : Jars salés et sucrés
Original-ISBN: 978-23-17010-94-1

Programmleitung: Anne la Fay
Redaktion: Aurélie Cazenave, Rachel Crabeil und Blandine Hanauer
Kreative Leitung: Julie Mathieu
Layout: Patrick Leleux PAO
Lektorat: Nelly Mégret
Herstellung: Thierry Dubus und Gwendoline da Rocha
Titelfoto: ©Amélie Roche
Foodstyling Titel: Ayumi Iida

© der deutschen Ausgabe: Ullmann Medien GmbH

Übersetzung aus dem Französischen: Jutta Schiborr, Brüssel, für writehouse, Köln
Satz: Röser Media, Karlsruhe, für writehouse
Covergestaltung basierend auf einem Layout von Mango, Paris:
Röser Media GmbH & Co. KG, Karlsruhe

Gesamtherstellung: Ullmann Medien GmbH, Potsdam

Printed in Slovakia, 2017

ISBN 978-3-7415-2191-1

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmannmedien.com
info@ullmannmedien.com
facebook.com/ullmannmedien
twitter.com/ullmannmedien



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe vom *Ullmann Medien* Verlag.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *Ullmann Medien* GmbH, Potsdam (2017)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmannmedien.com.