



REZEPT



REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Konfierte Oxsenherztomate

2 x Oxsenherztomaten

60 g Olivenöl native

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salz

Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

2 x Knoblauchzehen, geschält

ZUBEREITUNG

1. Auf einem großen Blech das Olivenöl gut verteilen.
2. Die Oxsenherztomaten quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nebeneinander auf das Blech legen.
3. Die Thymian- und Rosmarinblätter zupfen, klein hacken und die Hälfte auf den Tomatenscheiben verteilen.
4. Die Knoblauchzehe in sehr dünne Scheiben schneiden und die Hälfte auf den Tomatenscheiben verteilen.
5. Die Tomaten salzen und pfeffern und mit einer Palette vorsichtig umdrehen..
6. Die restlichen Kräuter und Knoblauch verteilen und ebenfalls salzen und pfeffern.
7. Das Blech in den Ofen geben und bei 90 °C konfieren (trocknen), dabei den Ofen leicht geöffnet lassen.



FORTSETZUNG

8. Nach 30 Minuten die Tomaten wenden und erneut für eine halbe Stunde trocknen.
9. Den Vorgang wiederholen, bis die Tomaten fertig getrocknet sind.



REZEPT



REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Tomatenmarmelade

1 kg geschälte Tomaten

5 x Strauchtomaten

2 x Schalotten

2 Zweige Rosmarin, Thymian

Olivener Öl

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Die Dosentomaten mit einem Pürierstab mixen.
2. Die Schalotten schälen, in Brunoise (feine Würfel) schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen.
3. Die Dosentomaten hinzugeben und bei mittlerer Stufe bis auf 1/3 einkochen.
4. Den Rosmarin und Thymian zupfen, die Blätter hacken und zugeben.
5. Die Strauchtomaten unten etwas einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
6. Die Tomaten nun häuten, filetieren und die Filets in feine Würfel schneiden.
7. Diese in den Tomatenfond geben und diesen nun mit Salz und Pfeffer abschmecken, dabei vorsichtig umrühren.



REZEPT



REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Pinienkernpesto

50 g Pinienkerne, geröstet

50 g Olivenöl, nativ

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Die Pinienkerne und das Öl im Mixer fein mixen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



REZEPT



REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Basilikumöl

2 Bund Basilikum

200 g Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Die Basilikumblätter zupfen.
2. Die Blätter im kochenden Wasser kurz blanchieren und danach sofort im Eiswasser abschrecken.
3. Die Blätter gut ausdrücken und so trocken wie möglich in einen Topf mit dem Rapsöl geben.
4. Das Öl auf 50 °C erwärmen.
5. Das Öl mit den Blättern in einen Mixer geben und fein mixen.
6. Das Basilikumöl nun durch ein sehr feines Sieb (Nylonsieb) passieren.



REZEPT



REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Balsamicoglace

200 g Balsamico, dunkel

Zucker

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Den Balsamico in eine große Pfanne oder einen breiten Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange reduzieren, bis er leicht sämig ist.
2. Mit dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Flasche füllen.



REZEPT

REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen



AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Brotchips

1 x Baguette vorgebacken

ZUBEREITUNG

1. Das Baguette mit der Aufschneidemaschine längs dünn aufschneiden und die Scheiben nebeneinander auf ein mit Pergament ausgelegtes Blech legen.
2. Diese nun im Ofen bei 90 °C für 30 Minuten trocknen.



REZEPT



REZEPTTITEL

Büffelmozzarella & Tomate

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Marinierter Büffelmozzarella

150 g Minimozzarella von Bobalis
(regional)

50 g Büffeljoghurt von Bobalis

20 g Milch

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Den Joghurt mit der Milch glattrühren und mit dem Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Minimozzarella gut abtropfen und in dem abgeschmeckten Joghurt marinieren.
3. Außerdem wird für das Anrichten noch geputzter Frisée, Basilikumkresse und Rucola-salat benötigt.

Anrichten

Zwei Ochsenherztomatenscheiben auf ein Stück Pergament geben, mit Tomatenmarmelade bestreichen und im Ofen bei 50 °C für ca. 8 Minuten temperieren. Diese nun auf einem Teller mittig anrichten. Das Basilikumöl und danach die Balsamicoglaze auftragen. Den marinierten Büffelmozzarella auf die Tomaten auflegen und mit dem Pinienkernpesto versehen. Darauf den Rucola und Frisée anrichten und zuletzt den Brotchip auflegen.



REZEPT



REZEPTTITEL

Ente, Holunder & Haselnuss

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG

N°26

ZUTATEN

Entenbrust «Sous Vide»

2 Entenbrüste

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

Thymian

10 g Butter

1x Knoblauchzehe geschält

ZUBEREITUNG

1. Das Sous Vide Wasserbad auf 58 °C vorheizen.
2. Die Hautseite der Entenbrust kreuzweise leicht einschneiden.
3. Diese Hautseite nun in einer Pfanne goldbraun anbraten und dabei das Fett auslassen.
4. Trocknen, auskühlen lassen und mit etwas ausgelassenem Fett, dem Thymianzweig und der angestoßenen Knoblauchzehe vakuumieren.
5. Den Timer auf 70 Minuten stellen und die Ente im Sous Vide-Becken so lange garen.
6. Aus dem Beutel herausnehmen, trocknen und in der Pfanne mit der Butter nachbraten.



REZEPT



REZEPTTITEL

Ente, Holunder & Haselnuss

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Selleriepüree

500 g Sellerie

195 g Schlagsahne

40 g Butter

15 g Zitronensaft

4 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Sellerie schälen.
2. In dünne Scheiben schneiden.
3. Vakuumieren.
4. Bei 85 °C für 90 Minuten garen.
5. Die heißen, gegarten Scheiben in einen Standmixer geben und zusammen mit den anderen Zutaten mixen, bis das Püree geschmeidig ist.



REZEPT



REZEPTTITEL

Ente, Holunder & Haselnuss

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Ofenkarotten

4 Stück Karotten orange

4 Stück Karotten gelb

4 Stück Karotten lila

Salz

Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Die Karotten mit einem neuen Schwamm ungeschält reinigen.
2. Das Karottengrün bis auf 3 cm abschneiden.
3. Auf ein Blech etwas Rapsöl und Salz geben.
4. Die Karotten trocknen und in dem Öl marinieren und gleichmäßig auf dem Blech auslegen.
5. Den Ofen auf 160 °C vorheizen und die Karotten für ca 20 Minuten backen.
6. Die Karotten drehen und weitere 5 bis 10 Minuten (abhängig von der Größe) backen.
7. Die Karotten herausnehmen und in die gewünschte Form schneiden.



REZEPT



REZEPTTITEL

Ente, Holunder & Haselnuss

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG

N°26

ZUTATEN

Staudensellerie

4 Stangen Staudensellerie

Salz

Zucker

Muskat

Pfeffer schwarz, gemahlen

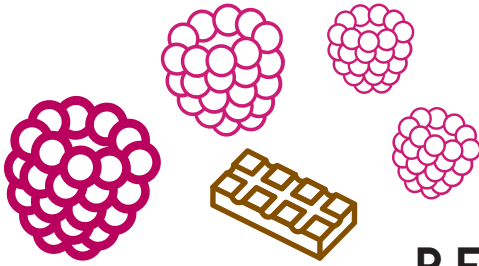
Butter

ZUBEREITUNG

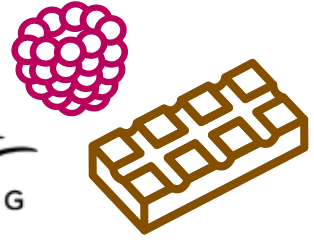
1. Den Sellerie vom Grün befreien und mit dem Sparschäler schälen.
2. Die Stangen in kochendem Wasser blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken.
3. Trocknen und in die gewünschte Form schneiden.
4. Kurz vor dem Anrichten noch mit etwas Butter anschwitzen und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Außerdem wird für das Anrichten noch etwas Geflügeljus mit frischen Holunderbeeren und Wildkräuter benötigt.

Anrichten

Das Selleriepüree aufstreichen und die Karotten auflegen. Die glasierten Staudenselleriestangen ebenfalls mit anrichten. Die Entenbrust nach dem Nachbraten längs aufschneiden, auf das Selleriepüree legen und mit dem Meersalz versehen. Die Wildkräuter mit einer Essig Öl Marinade schwenken und die Blätter an die Karotten stellen. Zuletzt wird noch die Holunderjus mit dem Löffel aufgetragen.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Himbeer und Schokolade

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Himbeergranité

400 g Himbeermark

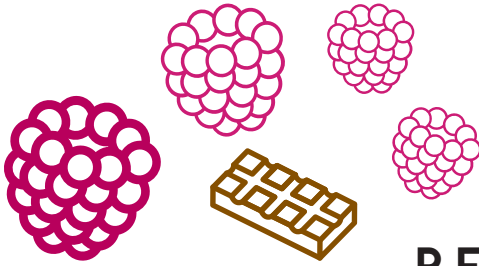
500 g Wasser

85 g Zucker

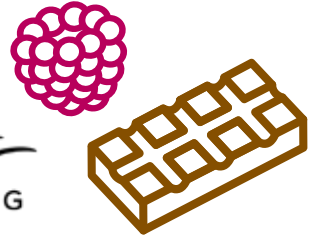
43er Likör

ZUBEREITUNG

1. Das Himbeermark mit dem Wasser und Zucker in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen.
2. Vom Herd nehmen und den 43er Likör nach Geschmack zugeben und gut vermengen.
3. In Gefäß geben und mindestens einen Tag einfrieren.
4. Mit einer Gabel das Granité von der Oberfläche abkratzen /-schaben.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Himbeer und Schokolade

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

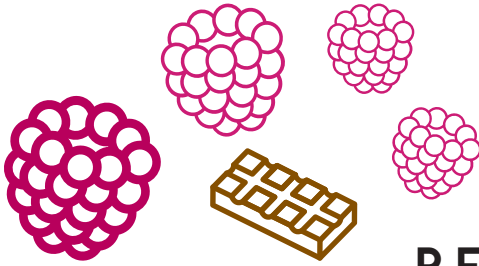
Milchmädchencreme

50 g Milchmädchen

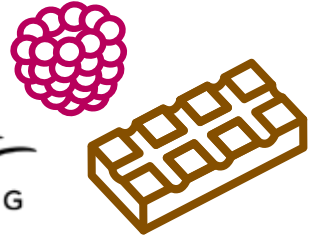
120 g Frischkäse „Doppelrahm-
stufe“

ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse mit gesüßter Kondensmilch glattrühren.
2. Die Milchmädchencreme in einen Dressierbeutel mit glatter Tülle (5 mm) geben.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Himbeer und Schokolade

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

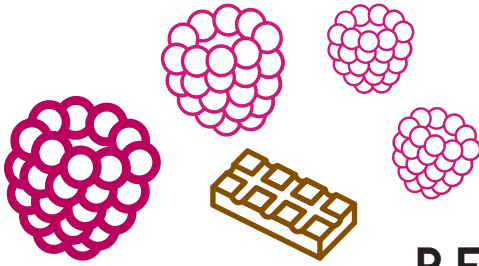
ZUTATEN

Schokoladenäste

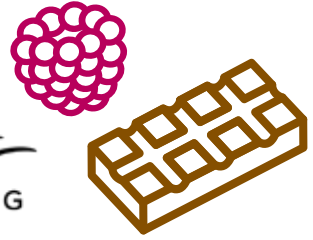
100 g Kuvertüre „zartbitter“

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen Dressierbeutel geben.
2. In eine breite Schüssel Crasheis geben.
3. Den Spritzbeutel einschneiden und die Kuvertüre auf das Crasheis kreuz und quer verteilen.
4. Die Kuvertüre anziehen lassen, mit der Pinzette aufnehmen und in eine Schale geben, dabei aufpassen, dass keine Eisstücke in den Ästen hängen bleiben.
5. Die Äste bis zum Anrichten kühl stellen.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Himbeer und Schokolade

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Himbeergel

150 g Himbeermark

Vanilleschote, ausgekratzt

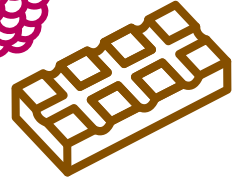
Zucker

43er Likör

Agar Agar

ZUBEREITUNG

1. Das Himbeermark mit dem Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und leicht erhitzen.
2. Mit dem Zucker und dem Likör abschmecken und zum Kochen bringen.
3. Vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ziehen lassen, dann passieren.
4. Den Himbeerfond auf das Gramm genau auswiegen und pro 100 g Himbeerfond nun 0,9 g Agar Agar abwiegen.
5. Den Fond nun erneut aufkochen, Agar Agar unter Rühren zugeben und für eine halbe Minute köcheln lassen.
6. In einen Behälter geben und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
7. Mit dem Stabmixer fein pürieren und in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (5 mm) abfüllen.



REZEPT



REZEPTTITEL

Himbeer und Schokolade

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Joghurtsponge

90 g Büffeljoghurt von Bobalis
(regional)

100 g Eiweiß

75 g Zucker

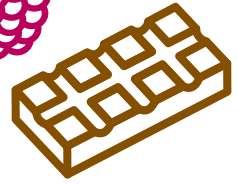
20 g Mehl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und in eine isi- Espuma Flasche geben.
2. Für eine Stunde kühl stellen.
3. Mit zwei Sahnekapseln begasen und alles gut durchschütteln.
4. Einen Pappbecher zu einem Drittel mit dem Joghurtschaum befüllen, den Becher sofort für 40 Sekunden bei voller Leistung in die Mikrowelle geben und „backen“.
5. Den Becher herausnehmen und komplett auskühlen lassen.
6. Den Becher am Boden aufschneiden und den Spongecake vorsichtig herauslösen und bis zum Anrichten in einem verschlossenen Behälter kühlen.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Himbeer und Schokolade

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

#respectfood

KONTRIBUTOR

Steffen Sinzinger
www.steffensinzinger.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Vanillemalto

25 g geklärte Butter

25 g Kuvertüre weiß

Mark einer Vanilleschote

Malto

Meersalzflakes

ZUBEREITUNG

1. Die geklärte Butter und die Kuvertüre bei mittlerer Temperatur auflösen und das Mark der Vanilleschote zugeben.
2. 50 g Malto in eine Schale geben, die flüssige Schokolade nun nach und nach zugeben und mit dem Malto binden. Es sollte die Konsistenz von nassem Sand haben.
3. Das Meersalz zugeben und vermengen.
4. Kleine Kieselsteine aus dem Malto formen.
5. Zusätzlich wird für das Anrichten noch Sauerklee und eine Schokoladenhalbkugel benötigt.

Anrichten

Die Milchmädchencreme an verschiedenen Punkten auf dem Teller dresieren. Dabei einen Punkt für die Halbkugel mittig setzen. Die Malto-Kieselsteine verteilen. Die Schokoladenäste anrichten. Die gezupften Spongecakeelemente anrichten. In die Schokoladenhalbkugel ebenfalls Spongecake zupfen und darauf das geschabte Granité geben. Die Halbkugel auf die vorgesehene mittige Creme setzen und den Teller mit dem Sauerklee dekorieren.