

© 2021 des Titels »inoffizielle geheimnisvolle Kochbuch« von Patrick Rosenthal (978-3-7423-1772-8) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

PATRICK
ROSENTHAL

Magische Rezepte

AUS DEM
GEHEIMNISVOLLEN
KOCHBUCH

Das
inoffizielle
Buch zur
Serie

riva

VORWORT



Ich liebe Magie, gute Serien und, wie ja schon bekannt ist, das Kochen und das Backen. Kein Wunder, dass ich die Serie rund um das geheimnisvolle Kochbuch bereits geschaut habe, als die Idee das erste Mal aufkam, daraus ein Kochbuch zu machen. Wer hätte nicht gerne diesen Vorrat an Kräutern und Gewürzen wie Mama P.? Oder gar einen großen Gewürzgarten, und zwar einen magischen Garten mit allen Gewürzen, die man braucht? Und nicht zu vergessen, das Kochbuch. Wie schön wäre es gewesen, wenn ich als kleiner Junge auf dem Dachboden so einen Schatz gefunden hätte! Auch wenn das Buch äußerst mächtig ist und großen Schaden anrichten kann, wenn es in falsche Hände gerät, hat es auch viele tolle, magische Rezepte, die fast alles können. Und einige davon stelle ich dir jetzt vor. Lust auf einen »Mach mich munter«-Keks oder eine Suppe, die dir ein fotografisches Gedächtnis verschafft? Dann bist du hier richtig. Das Buch ist vollgepackt mit tollen Rezepten. Lass es dir schmecken, die Magie kommt dann wie von selbst.

Viel Spaß! – Patrick Rosenthal

ÜBERSINNLICHE HAUPTGERICHTE

FAULENZER-LASAGNE



Hast du aufgepasst? Die Faulenzer-Lasagne fällt direkt ins Auge, als Kelly Quinn das erste Mal das geheimnisvolle magische Kochbuch durchblättert. Das livonische Salz kannst du natürlich auch gegen normales Tafelsalz austauschen.

4 Portionen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL natives Olivenöl extra
500g Hackfleisch vom
Schwein
livonisches Salz
Pfeffer
800g gehackte Tomaten
(aus der Dose)
250ml passierte Tomaten
½ TL getrockneter Oregano
½ Bund Petersilie
500g Ricotta
50g geriebener Parmesan
300g Lasagneplatten
100g geriebener Gouda

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Tomaten und passierte Tomaten zugeben, unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Oregano unterrühren.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
5. Ricotta mit 50g Parmesan und Petersilie verrühren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Boden einer Auflaufform zuerst mit etwas Hackfleischsoße bedecken, dann mit einer Schicht Lasagneplatten. Nun eine Schicht Ricottacreme darauf verteilen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Als letzte Schicht mit der Ricottacreme abschließen. Den geriebenen Käse darauf verteilen und im Ofen 45 Minuten backen.
7. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten setzen lassen.





»LANGE UND GUTE NACHT«- NUDELN



Die »Lange und gute Nacht«-Nudeln werden zwar nicht nachgekocht, aber Kelly erwähnt sie, als sie das Kochbuch durchblättert. Du brauchst dazu normalerweise eine Menge an livonischen Kräutern, aber gemischte italienische Kräuter sind ein guter Ersatz.

4 Portionen

1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
1 TL Olivenöl
2 Tuben Tomatenmark
2 TL getrocknete italienische
Kräutermischung
50 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
Salz
250g Spaghetti
50g geriebener Parmesan

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken und die Möhre fein reiben.
2. Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Möhrenraspeln zugeben und 1 Minute mitgaren. Tomatenmark zugeben und 3 Minuten anbraten.
3. Knoblauch und Kräuter hinzufügen, mit der Brühe aufgießen und verrühren.
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen und mit der Tomatensoße und dem Parmesan servieren.

Tipp:

Sollte die Tomatensoße zu dick sein, kannst du etwas Nudelkochwasser zugeben. Anstelle der getrockneten Kräuter gehen natürlich auch frische Kräuter.

GRIPSSTEIGERENDE BOLOGNESE



Was wäre das toll: ein leckeres Essen genießen und schon kann man eine neue Sprache sprechen oder jeden Test bestehen. Kelly will das Gericht nutzen, um das Kochbuch besser verstehen zu können, Hannah, um beim Geschichtstest zu glänzen, und Darbie, um Spanisch zu lernen.

4 Portionen

60ml Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Tube Tomatenmark
1 Prise Salz
etwas schwarzer Pfeffer
¼ TL livonischer Salbei
etwas taurischer Thymian
8 Blätter frisches Basilikum

1. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Zwiebel häuten und in Scheiben schneiden, Knoblauch pressen. Zwiebeln und Knoblauch in dem Öl leicht braun braten. Tomatenmark zugeben und 3 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Salbei, Thymian und frischem Basilikum würzen. Dazu passen Nudeln und Kartoffeln.

Tipp:

Da der livonische Salbei und der taurische Thymian wirklich schwer zu bekommen sind, kannst du die beiden Zutaten auch gegen getrockneten Salbei und getrockneten Thymian austauschen.





»VERLORENES FINDEN«- FONDUE



Kelly Quinn, Hannah Parker-Kent und Darbie O'Brien wollen unbedingt den verlorenen Hund Cowboy finden, denn eigentlich sollte Kelly auf ihn aufpassen.

Nachdem sie vom Fondue gegessen haben, finden sie so viele verlorene Gegenstände, dass sie alles zu den Nachbarn zurückbringen können. Auch Cowboy kehrt wieder zurück.

4 Portionen

350g Schweizer Käse
(z. B. Emmentaler)
350g Gruyère-Käse
1 Knoblauchzehe (halbiert)
1 EL Zitronensaft
1 Prise Muskatnuss
2 TL gemahlene Senfkörner
etwas nachblühender
Fenchel

1. In einem Fonduetopf Käse, Knoblauch, Zitronensaft, Muskatnuss und Senf vermengen. Topf erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
2. Den nachtblühenden Fenchel darüberstreuen. Zum Dippen nimmst du Karotten, Brokkoli oder Brot.

Tipp:

Den nachtblühenden Fenchel gegen gemahlene Fenchelsamen austauschen. Wem die Konsistenz zu dick ist, der erhitzt 500 ml Buttermilch im Fonduetopf und rührt 200 g Frischkäse dazu. Danach kommen Käse, Knoblauch, Zitronensaft, Muskatnuss und Senf dazu. Jetzt kannst du die Käsesoße mit 1 EL Speisestärke andicken.

Wer keine gemahlene Senfkörner zur Hand hat, kann problemlos auch 2 EL Dijonsenf nehmen.

FOTOGRAFISCHES- GEDÄCHTNIS-SUPPE



Die Fotografisches-Gedächtnis-Suppe sollte dabei helfen, herauszufinden, wie Oma Quinn verflucht wurde. Wäre das nicht toll, ein fotografisches Gedächtnis zu haben und nie wieder etwas zu vergessen?

4 Portionen

500g Reisnudeln
1 TL Öl
2 Zwiebeln
5 cm Ingwer
1 l Rinderbrühe
½ TL livonischer Sternanis
(gemahlen)
½ TL taurische Koriander-
samen (gemahlen)
5 TL Fischsoße
2 Chilischoten
1 Prise Nelken (gemahlen)
1 Bund frischer Koriander
½ Bund Thai-Basilikum
1 Limette

1. Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten und zur Seite stellen.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln häuten, in Streifen schneiden und im Öl glasig anbraten. Ingwer reiben und zugeben.
3. Brühe zugießen. Sternanis und Koriandersamen zugeben und alles auf mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
4. Fischsoße hinzufügen und Sternanis herausnehmen. Chilischote klein schneiden und 5 Minuten mitköcheln lassen. Mit etwas Nelkenpulver abschmecken.
5. Reisnudeln auf 4 Schüsseln verteilen und mit der Suppe aufgießen. Koriander und Basilikum grob hacken und auf die Suppe geben. Limette in Spalten schneiden und je nach Geschmack etwas Limettensaft auf die Suppe träufeln.

Tipp:

Den livonischen Sternanis und taurischen Koriandersamen kannst du gegen handelsüblichen Sternanis und Koriandersamen austauschen.





DOPPELGÄNGER-SCHNITZEL



Wenn du mal an zwei Orten gleichzeitig sein musst, ist dieses Schnitzel perfekt für dich. Das Schnitzel hat sich Kelly gemacht, um das Haus verlassen zu können, als sie Mama P. und Jake helfen wollte, kandiertes Steinobst für das Pluot-Festival herzustellen.

4 Portionen

1 kg Schweineschnitzel
(4 Stück à 250 g)
1 TL elysisches Salz
(oder normales Tafelsalz)
2 TL Paprika
100g Mehl
2 Eier
150g Semmelbrösel
5 TL livonisches Öl zum
Braten (oder 5 TL Sonnen-
blumenöl)
2 Stängel frische Petersilie

1. Schnitzel mit Salz und Paprika würzen.
2. Mehl auf einem Teller verteilen und die Eier auf einem zweiten Teller verquirlen. Auf einen dritten Teller die Semmelbrösel verteilen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen.
4. Schnitzel zuerst in dem Mehl, dann in dem verquirlten Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Schnitzel von beiden Seiten je 4 Minuten goldbraun braten.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schnitzel mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.