

Thuri Maag

MAAGisch  
**EINFACH**

Unkompliziertes vom  
Spitzenkoch

**WERD**VERLAG

# Inhalt

Vorwort 08

## Snackiges

Alles in kleinen Häppchen

Herbsttrompetensenf-Toast mit Hirschtrockenfleisch 12

Fleischhügel-Rosmarin-Spiesse mit Sauerrahmdip 14

Tomaten-Toast 16

Eierbrötli ohne Eier 18

Crostini mit Steinpilz-Tapenade 20

Speckbonbons mit Bärlauchsenf 22

## Frühlingshaftes

Saisonales, einfach und gut

«Falsches Risotto» mit Kalbssteak, Spargeln und Bärlauch 26

Echtes Risotto mit Spargeln, Riesencrevette und Feta 28

Morcheln im Blätterteigkissen 30

Holländisch inspirierte «Spargel-Nudeln» mit gebratenen Eglifilets 32

Reifer Weichkäse mit Apfel-Rhabarber-Rösti 34

Ingwer-Zucker-Brot mit Erdbeeren 36

## Günstiges

Nicht nur für Arme

Cocobohnen mit neuen Kartoffeln, Rohschinken und Pfeffer-Ei 40

Carpaccio vom Bio-Kohlrabi mit Orangenolivenöl und Safranbalsamico 42

Stampfkartoffeln mit pochiertem Ei und Schokoladensalz 46

Winterspinat-Quiche mit einem Hauch Kümmel und dem ersten Bärlauch 48

Mascarponecreme im Glas mit Sauerkirschen und Cantucci 50

Spaghetti-Rösti mit Spiegelei 52

## Edles

Man gönnt sich ja sonst nichts

- Gebratene Gänseleber auf Sahne-Sauerkraut mit Vanillesalz 56
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Safran-Couscous 58
- Fischfond 60
- Pfeffersteak vom roten Thunfisch auf Peperonigemüse 62
- Paniertes Zanderschnitzel auf Erbsen à la française 64
- Pot-au-feu vom Stubenküken mit Schwarztee und Vanille 66
- Weissweinsuppe mit Curry, Zitronengras und Fischeinlage 68

## Sommerliches

Erfrischendes für heiße Sommertage

- Sashimi vom Jungkaninchen mit eingelegtem Ingwer 72
- Piccata vom Kaninchenrücken mit Stangensellerie 74
- Exotisches Fischfilet in der Folie gegart 76
- Ochsenherz-Tomaten & Co. mit Burrata oder Büffelmozzarella und Schafkäse 78
- Taboulé-Salat mit mariniertem Lammrücken 80
- Fenfesalat mit Brotstiften, Speck und Wasabinüssen 82

## Luxuriöses

Für besondere Gelegenheiten

- Arme Ritter mit Pfifferlingen 86
- Gebratener Hummerschwanz mit knackigem Wokgemüse und Vanilleöl 88
- Nuggets vom Jungkaninchen auf Erbsen-Kartoffel-Stampf 90
- Tagliata fantastico mit Basilikumöl, Pfeffersalz und Rucola 92
- Entenbrust mit Sauerkirschen 94
- Seezunge auf Kartoffel-Fenchelbett 96

## Teigiges

Nicht nur für Italiener

- Flammkuchen mit Sauerkraut und Rauchsalz 100
  - ... oder mit roten Zwiebeln und scharfer Salami 100
  - ... oder mit Äpfeln und Mandarinenöl 100
- Pizza MAAGico con coniglio 102
- Spghettini mit Frischlachs, Zitronengras und Kurkuma 104
- Festtags-Lasagne 106
- Thuri's Partyspaghetti 108
- Offener Raviolo mit Pilzen 110

## Verführerisches

Mit einfachen Zutaten überraschen

- Wakaméalgensalat mit Sesam und Sushi-Lachs 114
- Kaninchen-Tatar mit Vanillesalz 116
- Marinierte Eglifilets mit Orangen und Karotten 118
- Hackbraten im Teig mit Zucchini und Pilzen 120
- Salatrollen mit Ratatouille, Jabugo und Migas 122
- MAAGische Schwarzwäldertorte 124

## Herbstliches

Klassisches – farbenfroh interpretiert

- Rehschnitzel an Preiselbeer-Pfeffer-Sauce mit gebratenem Apfel 128
- Gemüseturm im Papiersack 130
- Steinpilz-Marroni-Suppe 132
- Thuri's Pilzpfanne 134
- Blitzfladen mit Muscovado-Zucker-Streuseln 136
- Herbstliche Pfannkuchenrolle mit Kaffee-Espuma 138

## Sündiges

Süßes und Verblüffendes

- Karamellisierte Äpfel und Trauben auf «Zuckerherzen» 142
- Charlotte von dunkler Schokoladenmousse mit Grand Marnier 144
- Waffeln mit Konfitüre und Früchten 146
- Basler-Leckerli-Tiramisu mit altem Rum 148
- Blutorangen-Pfannkuchen mit Schokoladen-Orangen-Espuma 150
- Express-Bananencreme-Variationen mit Früchten 152

- Allgemeine Hinweise 154
- Hilfreiche Warenkunde 157
- Register 170