

In jeder Ausgabe präsentieren wir Ihnen vier leckere Rezepte zum Abtrennen und Sammeln. Viel Spaß beim Ausprobieren!

*Lammschulter  
geschmort mit Orangen,  
Safran und Bulgur*



**WIBERG**  
at home

*Mediterraner  
Fischeintopf  
mit Basilikum und Safran*



**WIBERG**  
at home

*Orientalischer  
Pepper-Brownie  
mit Safran-Äpfeln*



**WIBERG**  
at home

*Vanillesirup  
mit Blüten und Safran*



**WIBERG**  
at home

## Zutaten und Zubereitung

Natives Olivenöl Extra zum Braten  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
Stangensellerie  
Tomatenmark  
200 ml Weißwein  
500 ml Gemüsebouillon  
100 g schwarze Oliven  
100 g rote Kirschtomaten

100 g gelbe Kirschtomaten  
6 Stk. WIBERG safran fäden  
1 Zweig Basilikum  
WIBERG mediterran gewürz  
300 g Lachsfilet  
300 g Wolfsbarschfilet  
8 Riesengarnelen, ohne Schale  
WIBERG fisch gewürz  
300 g Miesmuscheln

Tomaten, Sellerie und Basilikum waschen. Basilikum schleudern und die Blätter abzupfen. Stangensellerie schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten halbieren, Zwiebel sowie Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Miesmuscheln, Riesengarnelen und Fischfilets waschen und trocken tupfen. Jedes Fischfilet in acht gleich große Stücke teilen. safran fäden in 3 EL warmem Wasser aktivieren. Olivenöl im Topf erhitzen und 2/3 der Zwiebel, 2/3 vom Knoblauch sowie Stangensellerie darin ohne Farbe anschwitzen. Tomatenmark einrühren und für weitere 3–4 Minuten leicht braten. Mit 150 ml Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Mit Ge-

müsebouillon aufgießen, Oliven, Tomaten sowie safran fäden inkl. der Flüssigkeit hinzugeben und für weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Basilikumblätter zugeben und mit mediterran gewürz kräftig abschmecken.

Fischfilets und Garnelen mit fisch gewürz würzen und in der Suppe für 10 Minuten pochieren. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Muscheln darin 2–3 Minuten anschwitzen. Zwiebel sowie Knoblauch zugeben und mit Weißwein sowie 100 ml des Fischsuds ablöschen. Die Muscheln zugeben ca. 8 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Den Fischeintopf in eine Porzellanschale gießen und mit den Muscheln anrichten.

## Zutaten und Zubereitung

5 Stk. WIBERG safran fäden  
5 EL Wasser  
500 ml Wasser  
500 ml Kristallzucker

2 EL WIBERG blüten mix  
2 TL WIBERG bourbon vanille  
1 Glasflasche

safran fäden in 5 EL Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Wasser mit Zucker vermengen und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die aktivierten safran fäden inklusive Safranwasser, blüten mix sowie bourbon vanille zugeben und abkühlen lassen. Die Flasche mit heißem Wasser gründlich waschen. Anschließend den Sirup durch ein feines

Sieb gießen und ein zweites Mal aufkochen. Noch heiß in die vorbereitete Flasche füllen und abkühlen lassen.

**TIPP: Vanillesirup mit Orangen-, Zitronen- und/oder Limettenscheiben sowie Eiskwürfeln vermengen. Mit kaltem Leitungs- oder Sodawasser aufgießen und eisgekühlt genießen.**

## Zutaten und Zubereitung

**Lammschulter**  
800 g Milchlammschulter ohne Knochen  
WIBERG lamm gewürz  
Natives Olivenöl Extra zum Braten  
3 Karotten  
1 kl. Stück Sellerie  
2 Zwiebeln  
1 TL Tomatenmark  
125 ml Rotwein  
250 ml Orangensaft

Eine Prise safran fäden mit 4 cl Wasser ½ Std. einweichen. Das Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch in gleichmäßig große Stücke schneiden und kräftig mit lamm gewürz würzen. Anschließend in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anbraten. Fleisch beiseite legen. In derselben Kasserolle das Gemüse anbraten. Anschließend das Gemüse herausnehmen. Tomatenmark in die Kasserolle geben und hellbraun anrösten. Rotwein zugießen und etwas einkochen lassen. Orangensaft sowie Bratensauce zugießen, Safran samt dem Wasser zugeben und aufkochen. Das Fleisch zugeben und ca. ½ Stunde bei geschlossenem Deckel schmoren. Anschließend

250 ml dunkle Bratensauce  
WIBERG safran fäden  
**Bulgar**  
200 g Bulgur  
500 ml kräftige Gemüsebouillon (ungefähre Menge)  
1 kl. roter Paprika  
2 Frühlingszwiebeln  
WIBERG chilli ringe  
WIBERG gelber curry  
**WIBERG sesam gewürz**

das Gemüse zugeben und alles fertig schmoren. Bei starkem Flüssigkeitsverlust evtl. etwas Wasser nachgießen.

Bulgar in eine Kasserolle geben, Gemüsebouillon zugießen und aufkochen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Zur Seite stellen und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten lassen. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Beides in einer Kasserolle mit Olivenöl anbraten. Mit chilli ringen sowie gelbem curry würzen. Zum Schluss Bulgur zugeben und mit sesam gewürz kräftig abschmecken.

## Zutaten und Zubereitung

**Pepper-Brownie**  
160 g Zartbitter-Schokolade  
160 g Vollmilch-Schokolade  
100 g Butter  
2 TL Crème fraîche  
3 Eier  
200 g Rohrzucker  
1 Prise WIBERG feines ursalz  
160 g Weizenmehl  
80 g Mandel gemahlen  
1 TL Backpulver

Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schokolade grob hacken, gemeinsam mit der Butter in eine große Metallschüssel geben und über Wasserdampf schmelzen. Anschließend Crème fraîche unterrühren. Eier, Zucker sowie feines ursalz schaumig schlagen und unter die noch flüssige, etwas abgekühlte Schokoladenmasse heben. Zitronen waschen, Schale abreiben und mit Mehl, Mandeln, Backpulver, Kakao sowie Gewürze sieben und ebenfalls vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. Eine tiefe Backform gut ausbuttern und mit Kristallzucker ausstreuen. Die Masse einfüllen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten bei 180 °C

3 EL Kakao  
1 Zitrone (unbehandelt)  
WIBERG raz el hanout  
WIBERG drei pfeffer  
WIBERG bourbon vanille  
**Safranäpfel**  
4 Äpfel  
3 EL Zucker  
150 ml Weißwein  
WIBERG safran fäden  
1 TL Maisstärke

backen. Er sollte in der Mitte noch etwas weich sein.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker, Weißwein, Zitronensaft (ca. 2 EL von der abgeriebenen Zitrone) sowie safran fäden aufkochen, Äpfel zugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten weich dünsten. Zum Schluss Maisstärke in etwas kaltem Wasser auflösen und unter ständigem Rühren in die noch kochenden Äpfel einrühren.

Den Brownie mit den Safran-Äpfeln sowie halbgeschlagener Sahne anrichten und mit Minze garnieren.