



Penguin  
Random  
House

## PRESSEMAILING

München, 24. Juli 2018

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

wann haben Sie zuletzt mit guten **Freunden** zusammen gekocht und gegessen? Nicht schnell in der Mittagspause, sondern gemütlich mit Zeit, Muße und guten Gesprächen?

Zwei unserer Star-Autoren sind tatsächlich gute Freunde: **Nigella Lawson** und **Yotam Ottolenghi**.

Beide schätzen es, sich mit ihren Lieben zu versammeln und gemeinsam eine gute Zeit zu verbringen, denn wie schon ein altes Sprichwort sagt: „Liebe (und Freundschaft) geht/gehen durch den Magen“.

Lassen Sie sich von Nigella Lawson und Yotam Ottolenghi inspirieren und laden Sie doch mal wieder Ihre Freunde, Nachbarn, Kollegen ein. Bestimmt finden Sie in „**Nigella lädt ein**“ und „**Simple**“ die passenden Rezepte für dieses schöne Ereignis.



Gerne nehmen wir Ihre Rezensionsbestellungen auf.

Mit herzlichen Grüßen,

Natalie Knauer  
Leitung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 089-442326-241  
E-Mail: [natalie.knauer@dk-germany.de](mailto:natalie.knauer@dk-germany.de)





„Simple“ von Yotam Ottolenghi

[Link zum Buch](#)



Yotam Ottolenghis typischer Stil, überraschende Gerichte aus der orientalischen Küche mit dem gewissen Etwas zu kreieren, wird in „Simple“ komplett neu interpretiert.

Ob Brunch, rohes Gemüse und Salate oder einfache und schnelle Rezepte aus gekochtem Gemüse, Reis, Getreide, Hülsenfrüchten, Nudeln, Fleisch, Fisch oder Desserts – alle beeindruckenden Ideen sind easy umgesetzt: Blumenkohl-Tabouleh, Wassermelonensalat, Safran-Kürbis-Suppe mit Orange, Fettuccine mit würziger Kirschtomaten-Sauce, Lamm-Pistazien-Bratlinge, Fisch im Kokosmantel oder Feigen-Thymian-Clafoutis.

Natürlich erklärt Yotam Ihnen seine Ottolenghi-typischen Zutaten wie Tahini oder schwarzen Knoblauch und verrät Ihnen [Menüvorschläge](#) oder Zusammenstellungen für [Gäste](#) und [Feste](#), wie Tapas-Partys oder deftige Winterabende.





„Nigella lädt ein“ von Nigella Lawson

[Link zum Buch](#)



Wenn Nigella Lawson ihre persönlichen **Liebblingsrezepte** auftischt, landen garantiert besonders genussvolle Gerichte auf dem Teller – ohne strenge Regeln, dafür aber mit einer Extraportion Leidenschaft: Knoblauch-Käse-Baguette mit Chili, French Toast mit Parmesan, Dinkel-Spaghetti mit scharfen Sesam-Pilzen, Butternusskürbis-Curry mit Süßkartoffel, Hähnchenbrust mit roten Trauben und Marsala, Lammköfte mit Knoblauchdip, Ingwer-Walnuss-Karottenkuchen und vieles mehr.

Worauf warten Sie noch? Nehmen Sie an Nigella Lawsons **Esstisch** Platz, lassen Sie sich von ihren Ideen inspirieren und **verwöhnen** Sie Ihre Liebsten mit umwerfend leckeren **Soulfood-Rezepten**.

HIMMLISCHER ZITRONENKUCHEN  
MIT HEIDELBEERKOPFT

In der Mad Pie Bakery in Kansas City soll ich mich Mini-Zitronenkuchen, als ein Mensch eigentlich auf einmal schaffen kann. Doch Sie glauben gar nicht, wie leicht mir das fiel. Erwähne ich schon, dass sie sagen waren? Die Bakery gab mir die Rezeptur, ich habe etwas daran herumgedreht, und heraus kam ein zarter, luftiger weicher Kuchen, der mit Kokosmilchjoghurt betrüchtelt und etwas rotrot – mit Heidelbeerkompott gekrönt wird.  
Dieser Kuchen hat eine wunderbare Konsistenz und einen feinen Geschmack, und er schmeckt nach Zitronen, als dass er danach schmeckt. Die Kokosmilch darin macht sich eher leicht süß denn tropisch schwer bemerkbar. Ideal für, aber trotzdem noch damit ist die Kokosmilch im Joghurt-Topping.  
Bitte schützen Sie die Kokosmilchdosen nicht, es sollte möglichst viel von dem cremigen Anteil verwendet werden. Machen Sie sich deswegen aber nicht verrückt! Hochwertige Kokosmilch ist ohnehin meist dickflüssiger. Was Ihnen jedoch auf keinen Fall guttun ist (und woran Sie nicht einmal denken dürfen), ist die Verwendung von Kokosmilch light.

Zum Vorbereiten/Aufbewahren siehe Seite 279

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Rand der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen.
2. In einer Schüssel (so groß, dass später noch alle weiteren Zutaten dazu Platz finden), das Mehl mit Backpulver, Speisestärke und Salz mischen.
3. Mit einem Schneebesen das Öl in einer zweiten Schüssel erst mit Zucker und Kokosmilch verengen, dann Zitronenschale und -saft sowie das Vanillin aromatisieren.
4. Die übrigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Schneebesen umrühren. Die Masse in die vorbereitete Form gießen und im heißen Ofen 33–35 Minuten backen. Danach soll der Kuchen goldbraun sein und sich vom Rand der Form lösen, und ein hinweisgehoher Holzspieß muss nach dem Herausziehen sauber sein. Die Form auf ein Küchentuch stellen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Dabei wird er möglicherweise etwas sinken, aber das ist kein Grund zur Sorge. Während sie warm, können Sie sich mit dem Heidelbeerkompott beschäftigen.

ERGIBT 8-12 STÜCKE

Für den Kuchen:  
Mehl - 250g  
Backpulver - 1 1/2 TL  
Speisestärke - 1/2 TL  
feines Meersalz - 1/4 TL  
Öl - 150 ml, plus mehr für die Form  
Zucker - 150g  
Kokosmilch - 275g (siehe Rezeptanleitung)  
Bio-Zitronen - 2, abgetriebene Schale, plus 2 EL Saft  
Vanille - Hauf von 1/2 Schote

Für das Kompott:  
Heidelbeeren - 150g  
Zitronen - 1 EL Saft  
Zucker - 1 EL  
Speisestärke - 1 1/2 TL

Für das Topping:  
Kokosmilchjoghurt - 250g  
Vanille - Hauf von 1/2 Schote  
Puderzucker - 1/2 TL

1 Springform (20 cm Ø)

