

DEUTSCHE AUSGABE

ELLE DECORATION

LAND
LUST
HERRLICHE
GUTSHÄUSER
ZUM MIETEN

2/2021
MÄRZ/APRIL

DEUTSCHLAND 7,00 EURO
ÖSTERREICH 8,00 EURO
SCHWEIZ 13,00 SFR

OSTER
GLÜCK
ZAUBERHAFTE
INSPIRATIONEN

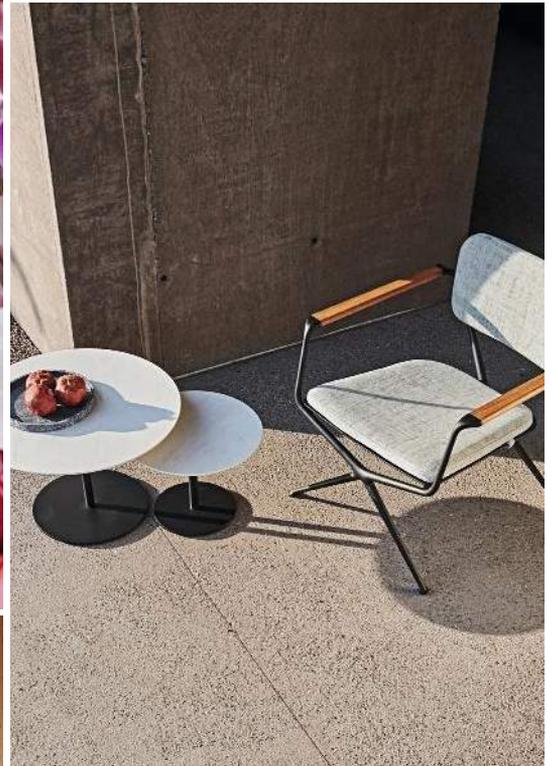
BLÜTE
ZEIT

BLUMEN
STYLEN WIE
DIE PROFIS

endlich
FRÜHLING!

... und alles wie neu! Der große Guide
mit frischen Ideen für Ihr Zuhause

GENIESSSEN



Eine perfekte Gastgeberin: So stilvoll lädt **Aerin Lauder** Gäste ein – und kocht für sie das **Lieblingsrezept** ihrer berühmten Großmutter. **Bilderbuchschön** ist die Berglandschaft um Brixen, wir nehmen Sie mit nach Südtirol! Und der **Sommer** kommt bestimmt: Gewinnen Sie mit etwas Glück diese **Outdoor-Möbel** ...

Feinstofflich:
Die amerikani-
sche Unter-
nehmerin
Aerin Lauder
hat ein raffi-
niertes Gespür
für Farben
und Textilien
im Interior



ZU GAST BEI...

*Aerin Lauder, die so gern Besuch bekommt!
Und dann – nach dem Rezept ihrer Großmutter –
ein köstliches Abendessen serviert...*



Der Sinn für Schönes ist in der Familien-DNA festgeschrieben. Und so überlässt Aerin Lauder in ihrem New Yorker Apartment nichts dem Zufall. Bei liebevollen Dinnereinladungen reicht sie gern einen Aperitif im Jacques-Grange-Interior vor dem Kamin. Dann geht's in den Diningroom, wo ein üppig mit Blumen dekoriertes Tisch darauf wartet, dass auf weißen Goldrandtellern das Lieblingsgericht ihrer Großmutter Estée Lauder aufgetragen wird...

Überall Bücher. In den Regalen und auf dem Coffeetable liegt eine große Auswahl an kunstvollen Bildbänden. Dazu schaffen frische Blumen und Grünpflanzen eine einladende Atmosphäre. Sodass die Gäste gern auf Sofas und Sesseln Platz nehmen



PAPRIKA-HÄHNCHEN & QUARK-SPÄTZLE

Für 4 Portionen:

Für die Spätzle: 45 g Mehl, 45 g Quark, Muskatnuss, 4 Eier

2 Hähnchen à 1 kg, 8 EL Rapsöl, 45 g Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 2 rote Paprika, 2 EL Paprikapulver, 1 Biozitrone, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Oregano, 1 l Hühnerbrühe, 230 g Crème fraîche, 1 EL Maisstärke, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Jalapeños

2 TL Olivenöl, 2 TL Butter, Schnittlauch, Koriander, Petersilie oder Basilikum zum Garnieren

Für die Spätzle alle Zutaten in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren, bis der Teig glatt ist. Den Teig in kleinen Portionen durch ein breitmaschiges Sieb in einen Topf mit kochendem Salzwasser drücken. 3–5 Minuten kochen lassen und danach mit Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und etwas Olivenöl hinzugeben. Zur Seite stellen. Dann beide Hähnchen zerlegen, Brüste und Schenkel beiseitestellen, das restliche Fleisch würfeln und gemeinsam mit den Knochen für die Brühe ansetzen. Brüste und Schenkel in einer schweren Kasserolle anbra-

ten, bis sie leicht gebräunt sind. Hühner Teile zur Seite stellen. Im Bratfett nun geschnittene Zwiebeln und Paprika leicht anbräunen, dann Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen, bei mittlerer Hitze etwa eine Minute köcheln lassen. Saft und Zesten der Zitrone, Knoblauch und Oregano hinzufügen. Knochen aus der kochenden Brühe entfernen, Brühe, Brüste und Schenkel in die Kasserolle geben und für etwa 45 Minuten köcheln. Hühner Teile kurz aus der Kasserolle nehmen, in einer Schüssel warm halten. Fond in der Kasserolle mit Crème fraîche und Maisstärke binden und für rund 5 Minuten kochen. Kurz mit Pürierstab oder im Mixer zu einer cremigen Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jalapeños bringen zusätzliche Schärfe. Jetzt etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle anbraten. Mit gehacktem Schnittlauch bestreuen. Die Soße über die Hühner Teile gießen und mit frischen Kräutern garnieren. Beides zusammen servieren.

Noch mehr leidenschaftliche Gastgeber finden Sie im Bildband „Be My Guest“ von Pierre Sauvage, Thames & Hudson, um 50 €

