







# Einfach fantastisch!

Rezepte, Tipps & Tricks  
der Spitzenköchin



Lea Linster

# Einfach fantastisch!

Rezepte, Tipps & Tricks  
der Spitzenköchin

 Bassermann



---

## INHALT

---

### Lea Linster

Einfach fantastisch – als Frau und als Köchin. **Seite 6**

### Vorspeisen & Häppchen

Willkommen! Kleine Rezepte zum Auftakt. **Seite 10**

### Salate & Suppen

Neue kreative Ideen – warm und kalt. **Seite 26**

### Fisch & Krustentiere

Köstliche Sterneküche für zu Hause. **Seite 42**

### Pasta & Risotto

Ein Teig, viele Möglichkeiten, großer Genuss. **Seite 62**

### Fleisch & Geflügel

Knusprige Hühner, saftige Braten, herrliche Soßen. **Seite 78**

### Gemüse & Beilagen

Raffiniertes für jede Jahreszeit. **Seite 100**

### Desserts & Kuchen

Avec amour – viel Liebe für den süßen Schluss. **Seite 118**

### Eis & Sorbets

Zarter Schmelz und feine Säure. **Seite 140**

---

Alle Rezepte im Überblick. **Seite 158**

Impressum, Adressen. **Seite 160**



Ausgezeichnet: Lea Linster  
hat einen Michelin-Stern,  
18 Punkte und den Bocuse d'Or



# »Lea ist einfach eine grandiose Frau«

Außergewöhnlich, was Cornelia Poletto hier über ihre Sterne-Kollegin sagt. Denn wenn großartige Köche aufeinandertreffen, ist es sonst schon ein Kompliment, dass es nichts zu meckern gibt. Bei Lea Linster ist eben vieles anders

**A**lfred Biolek kennt sie am längsten. »Lea war schon 1989 Kandidatin bei ›Mensch Meier‹, nachdem sie als erste Frau den Bocuse-Preis gewonnen hatte. Seitdem war ich oft zum Essen bei ihr, auch privat, manchmal kochen wir sogar zusammen. Ich freue mich immer, wenn ich das, was sie gekocht hat, essen darf. Denn es ist sehr, sehr gut.« Bio, wie ihn alle nennen, lobt ihre Qualität. »Lea Linster kocht nicht überkandidelt, kocht sehr intuitiv, mehr nach Gefühl, was zusammenpasst. Immer macht sie aus dem Einfachen das Beste.« Vor allem auch als Mensch schätzt er sie: »Sie hat einen unglaublichen Charme und Humor und ist sehr warmherzig. Ich kenne wirklich nur wenige Menschen mit solchen Qualitäten wie Lea.«

Ähnlich geht es Cornelia Poletto. »Niemand sonst schickt mir nach der Sendung eine SMS mit ›Deine Bolognese heute fand ich toll‹«, erzählt die Hamburger Sterneköchin, die wie Lea Linster oft Gast bei »Lanz kocht« im ZDF ist. »Lea ist die herzlichste und genussvollste Köchin, die ich mir vorstellen kann. Sie vermittelt unendliche Lebensfreude – auch wer sich nicht so für Essen interessiert, wird zum großen Genussmenschen, wenn er sie erst kennen gelernt hat.« Horst Lichter, Koch und Entertainer, war neulich erstmals mit Freunden bei ihr im Restaurant. »Ich habe einen wunderschönen Abend dort verbracht, Lea kocht mit absoluter Leidenschaft und Liebe«, sagt er. »Und wenn man sie über Fisch und Fleisch und Gemüse reden hört, dann merkt man: Sie liebt



»Sie kocht mit absoluter Liebe«

Horst Lichter

»Lea ist eine ganz tolle Gastgeberin«

Cornelia Poletto



»Ich schätze ihren Charme und Humor«

Alfred Biolek



»Sie kocht intelligent und kreativ«

Eckart Witzigmann



»Lea ist für mich die personalisierte Lebensfreude«

Kolja Kleeberg

»Kulinarisch und menschlich: Lea ist großartig«

Markus Lanz

Lebensmittel über alles.« Cornelia Poletto bestätigt diesen Eindruck: »Lea redet über ein Stück Butter, als ob sie gerade ein Kind geboren hätte.«

Komplimente liebt die Spitzenköchin aus Frisange (Frisingen) in Luxemburg, nahe der deutschen und der französischen Grenze. »Ich bin Köchin, weil ich Komplimente so gern habe«, lacht sie. »Aber im Ernst: Wenn ich abends von Tisch zu Tisch gehe, und die Gäste sind zufrieden – das ist für mich das größte Glück. Es gibt nur wenige Berufe, in denen man Lob und Kritik so direkt erfährt wie beim Kochen.« Cornelia Poletto ist denn auch überzeugt, dass Lea Linsters Erfolg damit zusammenhängt, dass sie eine so gute Gastgeberin ist. »Ihr großes Talent ist: Man geht zu Lea und fühlt sich wohl. Wenn die Leute viel Geld für ein Essen ausgeben, wollen sie das Gefühl haben: Da ist jemand, der freut sich auf mich.«

Und schmecken muss es! Der Berliner Kollege Kolja Kleeberg meint: »Bei Köchen, die mit Lebensfreude und Lebenslust kochen, ist es einfach am besten. Und Lea ist für mich die personalisierte Lebensfreude.«

Davon bekommt auch Markus Lanz in seiner Sendung immer eine gute Portion ab. »Ich mag Lea wirklich un-

heimlich gern, weil die Fröhlichkeit, die sie ausstrahlt, nicht aufgesetzt ist.« Als Südtiroler hat Lanz eine besondere Verbindung zu ihr: »Wir kleinen Völker müssen uns immer gegen die großen Nachbarn behaupten. Lea weiß genau, was sie will, vor allem aber: Was sie nicht will! Das ist keine Köchin aus der luxemburgischen Provinz, Lea ist auch in Paris und New York zu Hause.« Kulinarisch findet Lanz sie ebenfalls großartig. »Ich verbinde Lea mit tollen Soßen, ein Kompliment, denn ich mag Soßen eigentlich nicht besonders. Und mir gefällt, dass sie Gewürze nur in homöopathischen Dosen einsetzt, da wird nichts zugedeckt.«

Der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann erinnert sich: »Lea Linster ist bis jetzt die einzige Frau, die jemals den renommierten Kochwettbewerb Bocuse d'Or gewann. Ich war damals in der Jury, und es war eine echte Sensation und Überraschung. Sie kocht intelligent, kreativ und hat eine eigene Handschrift entwickelt. Talent, Kreativität und Fleiß sind nun einmal die Grundvoraussetzungen für eine große Kochkarriere, und Lea Linster ist mit diesen Attributen reich gesegnet.« Mehr Lob geht nicht.



Léa Linster

## **Einfach fantastisch!**

Rezepte, Tipps & Tricks der Spitzenköchin

Gebundenes Buch, Pappband, 160 Seiten, 21,0 x 27,0 cm  
129 farbige Abbildungen, 23 s/w Abbildungen  
ISBN: 978-3-8094-3494-8

Bassermann

Erscheinungstermin: August 2015

Gelingsichere Rezepte der beliebten Sterneköchin

Lea Linster, die beliebte Sterneköchin aus Luxemburg, hat für dieses Buch mehr als 100 Rezepte kreiert. Von pikanten Blätterteig-Öhrchen über Rinderfilet mit Cranberry-Soße bis hin zum köstlichen Schokoladen-Soufflé bietet die Spitzenköchin die ganze Palette kulinarischer Verführungen. Und wie immer bei Lea Linster ist garantiert: Alles gelingt, auch ohne viel Erfahrung. Ein wundervolles Kochbuch, unentbehrlich für alle, die Kochen zu ihrem Hobby gemacht haben.

 [Der Titel im Katalog](#)