

>>> Restauranttipps, Interviews mit Restaurantbetreibern oder Hintergrundinformationen zur Kaffeezubereitung und sogar kulinarische Gedichte. Literatur und Essen passen für ihn perfekt zusammen.

Was bei Paul die Literatur, ist bei Katja Müller-Langenu die Fotografie. Die Ärztin betreibt keinen reinen Foodblog, sondern auch ein Fotoblog. Die Seite „heads & food photography“ sei ein bisschen wie ein Krämerladen, habe eine Freundin einmal gesagt. „Ich fotografiere gerne Menschen, Natur und Essen, am liebsten essende Menschen in der Natur“, erzählt die 50-Jährige.

Ihre Blogger-Karriere begann im vergangenen Sommer. Sie hatte bereits mehrere Kochbücher veröffentlicht und wollte nun auch das Bloggen ausprobieren. „Damit bekomme ich endlich meine Leidenschaften unter ein Dach: Essen, Fotos und den Kon-

takt zu Menschen.“ Sie postet Rezepte ihrer Großmutter, kocht Dinge nach und variiert Rezepte. Dabei vermeidet Müller-Langenu es, private Dinge in ihrem Blog zu schreiben, auch von Berufswegen – falls einmal einer ihrer Patienten über ihren Foodblog stolpern sollte.

Im Gegensatz zu vielen anderen Foodloggern war die Ärztin nicht von Anfang an eine begeisterte Köchin. „Mit dem Fotografieren, den Büchern und dem Blog kam erst die Freude daran“, berichtet Katja Müller-Langenu. Mit der Kamera überraschte sie ihr Mann vor fünf Jahren; dass sich daraus so viel entwickeln würde, damit hat er nicht gerechnet. Noch hat der Blog nicht so viele Follower, es dürfen gern noch mehr werden, sagt Katja Müller-Langenu.

Sie betreibt ihren Blog aber im Moment vor allem noch für sich selbst – mit viel Spaß

und Liebe zum Detail. Dass sie dabei Kontakt zu anderen Menschen bekommt, ist ein positiver Nebeneffekt. So hat die Hamburgerin auch Maren Lubbe kennengelernt. Die beiden hatten sich zum Blinddate-Backen verabredet und verstanden sich auf Anhieb. Im Netz tauschen sie sich regelmäßig aus, und das nächste Treffen der beiden Foodloggerinnen ist bereits in Planung. ●

#### FOOD-BLOGS AUS DEM NORDEN

Finden Sie die drei Bloggerinnen im Netz:

<http://einepriselecker.de/>

<http://headsandfood-photography.com/>

<https://maluskoestlichkeiten.wordpress.com/>

Den Blog von Stevan Paul finden Sie unter [nutriculinary.com](http://nutriculinary.com).

## Maxi-Macarons mit Himbeerherz und Pistazien

### Macarons

(ca. 6-10 Stück, je nach Größe)

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (à 36 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Kristallzucker
- 25 ml Wasser
- rosa Lebensmittelfarbe (Gel oder Puder)

Zunächst müssen die gemahlene Mandeln und der Puderzucker vermischt und noch einmal im Blitzhacker oder Thermomix sehr fein gemahlen werden. Das Mandelmehlgemisch durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und mit einem Eiweiß (36g) und ca. einem halben Teel. Lebensmittelfarbe verrühren. Den Kristallzucker in einen kleinen Kochtopf füllen und mit dem Wasser bedecken. Einen Moment stehen lassen. Das zweite Ei trennen und das Eiweiß in eine saubere und fettfreie Rührschüssel füllen. Eine Prise Salz hinzufügen und das Mixgerät bereithalten. Nun den Topf mit dem Zucker bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und zum Kochen bringen (nicht rühren!). Wenn der Zuckersirup gut 100 Grad erreicht hat, beginnt ihr das Eiweiß zu schlagen. Bei 118-120 Grad gießt ihr den heißen Zuckersirup in feinem Strahl vorsichtig zum Eischnee. Dabei immer weiter rühren bis die Meringue abgekühlt ist und ca. 35 Grad hat.

Jetzt zieht ihr zunächst ein Drittel der



LUBBE

Meringue unter die Mandelmasse. Nach und nach folgt dann der Rest der Meringue. Dabei die Macaronsmasse mit einem Teigschaber sorgfältig, aber nicht zu lange, vermengen, bis sie in breitem Band vom Löffel fällt. Jetzt wird der Macaronteig in einen Spritzbeutel mit 14 mm Rundtüle gefüllt. Auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech spritzt ihr dann die Macarons. Aber nicht so klein wie gewohnt, sondern ca. 5-6 cm groß und möglichst alle gleich groß ;-)! Hilfreich ist es auch, zuvor Kreise auf das Backpapier zu zeichnen. Schlägt das Blech ein paar Mal kräftig auf die Arbeitsfläche, um mögliche Luftbläschen oder „Zipfel“ zu beseitigen. Nun müssen die Macarons eine halbe Stunde trocknen. Heißt derweil den Backofen auf 140 Grad auf. Nach der Trockenzeit backt ihr die Macarons ca. 16-18 Minuten. Ich lasse

die Macarons immer komplett auskühlen, bevor ich sie von der Folie nehme.

### Himbeergelee

- 200 g TK Himbeeren
- 70 g Gelierzucker 1:3

Die Himbeeren auftauen lassen. Danach zusammen mit dem Gelierzucker aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.

### Pistaziencreme

- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 30 g Pistazienpaste – gekauft oder (besser) selbst gemacht
- Alle Zutaten zusammen mit dem Mixer zu einer glatten Creme aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtüle füllen.

### Fertigstellung:

- 2-3 El Pistazien grob gehackt
- Auf die Hälfte der Macaronsschalen spritzt ihr nun einen Kreis aus Pistaziencreme. Die dadurch entstandene Lücke füllt ihr mit Himbeergelee und setzt dann die zweite Macaronshale darauf. Nur so stark pressen, dass die Pistaziencreme ganz leicht über den Rand der Macarons reicht. Nun rollt ihr nur noch die Macarons seitlich mit der Cremeseite durch die gehackten Pistazien.

Rezept: „Malu's Köstlichkeiten“