

Rezept für 4 Personen

4 Stück T-Bonesteak à 500 g
800 ml Schwarzbier
(oder Karamalz)
etwas Salz und Pfeffer

Für den Dip:

400 ml BBQ-Sauce
(mit Rauchgeschmack)
100 g Roquefort-Käse
oder ähnliches
etwas Schwarzbier

Für den Salat:

14 Erdbeeren
8 Stg. Weißer Spargel
20 Bl. Spinat
2 Mango
2 Avocado
80 g Cashew-Kerne
4 EL Frucht-Balsamico
(Erdbeere, Himbeere,
Pfirsich)
2 EL Sesamöl

Ein Rezept von

Daniele Maula

T-Bone-Steak in Schwarzbier mit Dip, dazu Erdbeer-Spargelsalat mit Spinat

Die Steaks über Nacht in Schwarzbier einlegen.
Am nächsten Tag die Steaks abtropfen lassen und grillen.
Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

BBQ und Roquefort in einem Topf erhitzen und mit
Schwarzbier abschmecken.

Die Erdbeeren und den Spargel waschen. Danach die
Erdbeeren klein schneiden, den Spargel mit einem Spar-
gelschäler schälen und dünn abziehen. Die Spinatblätter
klein hacken. Die Avocado und die Mango schälen und
ebenfalls in Stücke schneiden. Alles zusammen in eine
Schale geben und mit Balsamico und Öl abschmecken. Mit
Cashew-Kernen garnieren und bei Bedarf noch etwas Salz
dazugeben.

Die Steaks zusammen mit dem Salat und dem Dip
servieren.



NaturEnergie

von Energiedienst



Kochen mit ganz viel Amore – Daniel Maula alias „Luigi“

Daniel Maula, alias „Luigi“, ist ein leidenschaftlicher Food Artist, der seiner Berufung nachgeht. Der gebürtige Maulburger kreiert, mit Zugabe seiner wichtigsten Zutat – AMORE, also mit viel Liebe zum Detail, außergewöhnliche Gerichte für jeden Geschmack! Hierbei greift er gerne auch aktuelle Trends auf und verwandelt so beispielsweise Gemüse in Nudeln. Low Carb und vegetarische Küche sind für den Kochkünstler keine Fremdworte. Ein wichtiger Punkt, der für „Luigi“ nicht außer Acht gelassen werden darf, ist das Auge. Für den Künstler gilt: „Das Auge isst mit!“ Seine Gerichte überzeugen also nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch, deshalb versteht er sich als Food Artist und weniger als klassischer Koch. Dass er ein Meister auf seinem Gebiet ist, bewies er bereits im Februar 2015 bei der ZDF-Kochshow „Küchenschlacht“, an der Seite von Fernsehkoch Alfons Schuhbeck. Mit viel Charme und lustigen Sprüchen sorgte er für besonders unterhaltsame Sendungen.

Ein weiteres Highlight in 2015 war der Auftakt seiner Kochkurse für die Volkshochschule Schopfheim. Diese kamen im Rahmen der SWR1-Pfännle-Tour zustande, die im Herbst 2015 Station in Schopfheim machte. Denn, wenn er nicht auf der Bühne steht, legt er seinen Künstlernamen „Luigi“ ab und gibt als Daniel Maula sein Wissen weiter. Seine Kochkurse richten sich an Männer, Frauen oder Kinder und zeichnen sich durch abwechslungsreiche Themen aus. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall und macht zudem jede Menge Spaß!

Mehr von „Luigi“ gibt es auf seiner Facebook-Seite „Luigi’s Kochstudio“ – reinschauen lohnt sich!

Daniele Maula

Kupfergasse 2
D-79689 Maulburg

d.maula@web.de
+49 (0) 176 / 21 96 84 07



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst