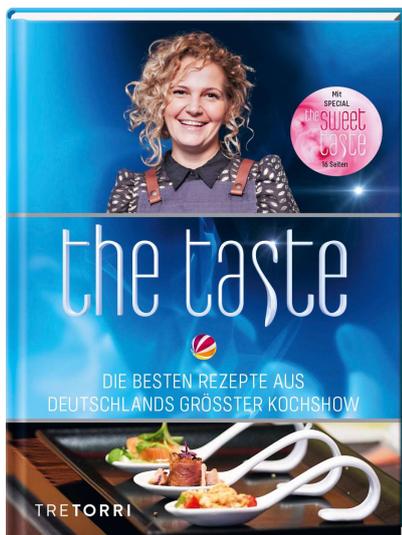


### „The Taste“ - die elfte Staffel

Die besten Rezepte aus Deutschlands größter Kochshow



„The Taste“ – Die besten Rezepte aus Deutschlands größter Kochshow

Mit Special „The sweet Taste“

160 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 x 25,5 cm | Hardcover

Besondere Ausstattung: 16 Seiten als Beileimer

€ 22,90 [D], € 23,90 [D]

ISBN 978-3-96033-170-4

Nachhaltige Produktion: Papier mit FSC Zertifizierung

Erscheinungstermin: 15. Juni 2023

Blick ins Buch: <https://www.yumpu.com/de/document/view/68290982/the-taste-staffel-11-die-besten-rezepte-aus-deutschlands-grosster-kochshow>

Yvonne gewinnt die elfte Staffel der SAT.1-Kochshow „The Taste“:  
Mit Erscheinen wurde ihr eigenes Kochbuch direkt zum Bestseller.  
Der Sensationsstart: **Platz 6** bei den **Ratgebern Essen | Trinken | Ernährung** und **Platz 19** bei den **Ratgebern** gesamt.

*Auswertungen lt. Media Control.*

**Yvonne aus #TeamRaue gewinnt die elfte Staffel der SAT.1 Kochshow „The Taste“**

Lachs mit Brunnenkresse, Entenbrust mit Rhabarber, Erdbeer-Crumble ... Dieses sommerliche Drei-Gänge-Menü überzeugte die Coaches – und brachte Yvonne Fries (39) aus Tim Raues Team den Sieg der elften Staffel „The Taste“. Die Privatköchin aus Saarbrücken erreichte bereits in der achten Staffel in #TeamRaue den zweiten Platz – nun gewinnt sie mit ihrer zweiten Chance die elfte Staffel und damit ihr eigenes Kochbuch.

„Es ist so verrückt. Ich hätte es mir nicht träumen lassen. Und jetzt bin ich einfach mal stolz!“, freut sich die Siegerin. Nicht weniger stolz ist ihr Coach, der den Titel zum dritten Mal in

---

#### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Folge hält: „Wir haben zusammengehalten, wir haben gekämpft, wir haben geschrien, wir haben geweint. Und wir haben gewonnen!“

Die elfte Staffel war die große Allstars-Staffel 2023. Im Buch finden sich Rezepte aller kochstarken Kandidat:innen.

Team Alexander Herrmann: Tobi (Platz 2), Helena (Platz 4), Robin, Verena

Team Alexander Kumptner: Jan (Platz 4), Gina, Ole, Yassin

Team Nelson Müller: Theresa (Platz 3), Frank, Lena, Luke

Team Tim Raue: Yvonne (Siegerin), Sabine (Platz 3), Egor, Victoria

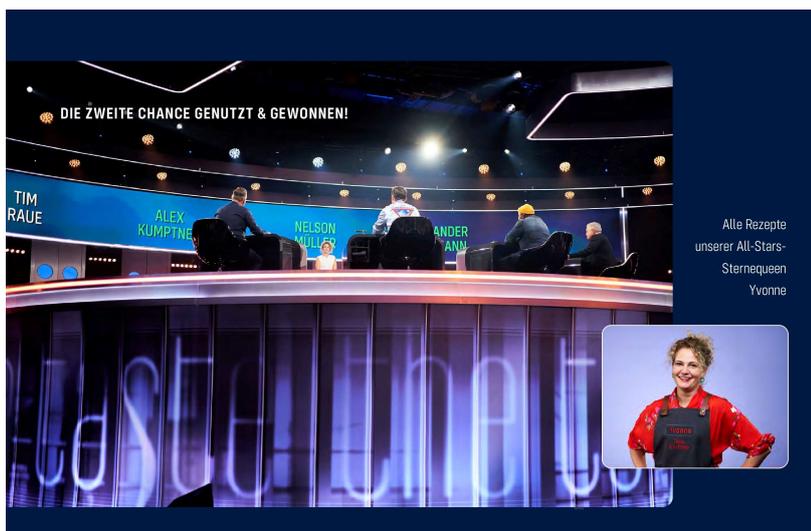
- Dazu rundet eine Homestory zur Siegerin das Buch ab. Sie gewährt einen Einblick in den Werdegang und die Einflüsse, die Yvonne zur außergewöhnlichen Köchin von heute machten.

Anne gewinnt „The sweet Taste“ – Das Sahnehäubchen auf dem Löffel – ein süßes Special 2023.

**Anne aus #TeamRaue gewinnt das Special der SAT.1 Kochshow „The sweet Taste“**

Nicht vergessen sei auch der dreiteilige süße Ableger im Frühjahr 2023, den die junge Konditorin Anne Manzius (24) aus Regensburg, ebenfalls #TeamRaue, gewann. Ihr und den Rezepten des Specials widmet sich ein 16seitiger Beileimer im Buch und macht das Buch zur elften Staffel zu etwas ganz Besonderem.

## Einige Impressionen



---

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

## Zauberhafte Lemon-Curd-Tarte

Salted Shortcrust Pastry | Lemon Curd | kandierter Ingwer | Rahmcreme



4 (Dessert) 1h

**1** Für den Pastry alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Zwischen für den Lemon Curd Zucker und Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, den Topf vom Herd ziehen. Den Zitronensaft unterheben und die Mischung 5 Minuten abkühlen lassen. Ei und Eigelb unterrühren und die Masse unter ständlichem Rühren bei niedriger Temperatur langsam wieder erhitzen. Sobald sie andickt, den Topf wieder vom Herd ziehen und die kalte Butter untermischen. Den Lemon Curd durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen und kaltstellen.

„Es ist sauer, es ist süß – es ist sehr, sehr mutig.“  
Max Strohe



**3** Für die Rahmcreme diese in einer Schüssel mit der Crème fraîche glatrühren und in einen Spritzbeutel umfüllen. Den abgekühlten Lemon Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel umfüllen. Beides kaltlegen.

**4** Für den Ingwer diesen schälen, quer halbieren und von den Schnittflächen aus mit dem Trüffelheber 12 Scheiben heraus schneiden. Die Scheiben in feine Streifen schneiden, die Abschnitte fein würfeln. Zucker, 100 ml Wasser und gewürfelte Ingwerabschnitte in einem kleinen Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mischung durch ein feines Sieb gießen, dabei in einem zweiten Topf auffangen und mit den Ingwerstreifen noch einmal aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Ingwerstreifen im Sirup 20 Minuten ziehen lassen.

**5** Für den Pastry den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren (s. Tipp) und zwischen zwei Bögen Backpapier 5 mm dünn ausrollen. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen und mit dem Ausstecher 4 Kreise austreten. Den Teig mit einer Gabel mehrfach anstechen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 5–8 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**6** Auf die abgekühlten Topfkreise abwechselnd Topfer von Lemon Curd und Rahmcreme aufspritzen. Abgetragene kandierte Ingwerstreifen und Zitronenfilets dazwischen verteilen. Mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern sowie jeweils 1 kleinen Pflaume, Safran-Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und nach Belieben mit Datteln Candy toppen.

### Erklärung

Die britische Spezialität Clotted Cream gibt es auch bei uns in gut sortierten Supermärkten fertig zu kaufen. Man kann sie aus Sahne selbst herstellen, allerdings ist das eine sehr zeitaufwendige Angelegenheit. Natifats kann man sie durch Mascarpone ersetzen.



Auch wenn ich kein großer Fan von „Harry Potter“ bin, hat mir das Thema viel Spaß gemacht und der Zauberlehrling war mein Glücksbringer.

Yvonne  
Kommentar

### ZUTATEN

**FÜR DEN SALTED SHORTCRUST PASTRY:**  
300 g Weizenmehl (Type 405)  
175 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 TL Fleur de Sel

**FÜR DEN LEMON CURD:**  
100 g Zucker  
100 ml Zitronensaft  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
1 Ei  
11 g gelb  
100 g kalte Butterstücke

**FÜR DIE RAHMCREME:**  
100 g Clotted Cream (s. Erklärung)  
100 g Creme fraîche

**FÜR DEN KANDIERTEN INGWER:**  
1 daumen großes Stück Ingwer  
100 g Zucker  
1 TL Fleur de Sel

**FÜR DIE GARNITUR:**  
4 Kaffir-Limettenblätter  
feingehacktes Zitronengras  
10 g Zitronensaft  
feingehackte Kaffir-Limettenblätter  
feingehackter Safran-Pfeffer  
Cotton Candy (Zuckerwatte)  
nach Belieben

**AUSSERDEM:**  
2 Spritzbeutel  
Trüffelheber  
runder Ausstecher (Ø 8 cm)

### Mein Tipp

Überschüssigen Teig entweder einfrieren oder zum Beispiel für meine Kirschtorte auf Seite 16/17 verwenden.



Ich freue mich sehr, seit 2020 in meinem Eine-Frau-Betrieb als Event- und Privatkoch meine eigenen Ideen umsetzen zu können. Das erfordert Fingerfertigkeit und Geduld, denn die Gäste wählen nicht von einer Speisekarte, die Speisekarte entsteht im Gespräch. Da muss es auch zwischenmenschlich passen. Für mich ist es ein persönliches Ziel, in jeder Menüsprache die Schnittmenge zwischen dem Geschmack meiner Gäste und meinem eigenen Stil zu finden. Kein Menü gleicht dem anderen. Und alles ist möglich – von der kulinarischen Begleitung auf Reisen mit exklusiver Verfügbarkeit bis hin zum edlen Dinner zu Hause oder dem lässigen Picknick in der Natur.



Bei „Avec Yvonne“ kommt endlich alles zusammen, was ich auf meinem Weg gesammelt habe: Gastgeberin und Köchin, Heimat und Ferne, Süße und Sture (wo habe ich das wohl gelernt?), Bodenständigkeit und Kreativität, Herz und Verstand.



Ich liebe es einzukaufen, besonders bei meinem Freund Ykäsel livyat. In seinen Markt-Läden kommen vom Irbit bis zum Strohwech alle erdenklichen, denn hier werden auch die exotischsten Obst- und Gemüsearten herbeigezauert.



Für die vielen unterschiedlichen Begegnungen mit Menschen und die Möglichkeit, ihr Zuhause in ein Restaurant zu zaubern zu dürfen, bin ich sehr dankbar. Es ist wunderbar, sie hier lachen und spielen zu sehen.



## Die große Welt der Patisserie erstmalig auf dem kleinen Löffel

Die erste Staffel von „The Sweet Taste“ 2020 dem süßen Abenteuer von „The Taste“, war mit nur drei Folgen eine kurze, aber abenteuerliche kulinarische Reise durch die köstliche Welt der Patisserie.

Für die erfahrenen Coaches Alex Kumpfoer, Alexander Herrmann, Frank Rosin und Tim Riese wurde die Staffel zur echten Herausforderung. Denn die Freude der vier hochkarigen Fine-Dining-Köche ist zwar immer riesig, wenn es um die Verknüpfung eines Desserts geht; jedoch ist keiner von ihnen bekannter Experte für deren Zubereitung. Mit jeweils zwei Kandidatinnen, die als Hobbyköchinnen oder Profis eine echte Leidenschaft für Süßes teilen, begaben sie sich auf die Spur der beheimissten perfekter Löffel Desserts.

Gleich in Folge 1 ging es mit Koch- und Patisserie-Legende Johann Lafer, dem Frank Rosin als „Vorbild“ und „Master seiner Klasse“ bezeichnet, als Gastjuror auf den Löffeln „frisch & fruchtig“ zu. Die Teams mussten aus Obst und Kräutern oder

Gewürzen passende Aromenkombinationen zaubern. In Folge 2 brachte Spitzkoch und ehemaliger „The Taste“-Coach Roland Trettli „Süße Grüße aus aller Welt“ mit – gefragt war, die Aromenwelten unterschiedlicher Länderküchen auf den Löffel zu bringen. Zum feuchtfröhlichen Finale gab sich der weltfremde Patisserie-Experte und angesehene Dessertexperte Christian Hübs die Ehre. Sein Markenzeichen wurde zum Thema und er ließ die Kandidatinnen mit ihren Coaches erst Desserts mit Gemüse und Kräutern kreieren, dann fragte er nach einem Dessert passend zu einem Cocktail. In der letzten Challenge hieß es schließlich: „Kocht das Schokoladendessert eures Lebens?“

Die 24-jährige Konditorin Anne Marcius aus Regensburg kochte sich mit ihrem Coach Tim Riese im Team Rot dank großer Kreativität, viel Können und feinem Geschmack souverän durch alle Folgen und ist nun unsere erste „The Sweet Taste“-Gewinnerin. Wir gratulieren und freuen uns sehr, ihre Rezepte präsentieren zu können!



„Das Finale zu gewinnen, war für mich ein absolut unglaubliches Moment. Ich war so stolz auf mich und dankbar dafür, mit meinen Desserts so viel Anerkennung bekommen zu haben.“

## Oh my BACON Baby!

Gegrillte Ananas | Kokoscrumble | Karamellsauce | Yuzu-Thymian-Gel | Baconchips

JA

6-8 (Teilernteart) 1h

*Die Kokosmilch für das Karamell sollte warm verwendet werden, damit das Karamell nicht fest wird beim Abkühlen.*

### KOKOSCRUMBLE

50 g kalte Butter  
50 g Kokosraspel  
50 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Butter in Stückchen mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts, in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Krümel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen 8-10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### KARAMELSAUCE

220 g Zucker  
40 g Wasser  
170 g Kokosmilch  
50 g Butter  
3 g Xanthan  
100 g Orana Frucht (30 % Fett)  
1 Spritzbeutel

Zucker und Wasser in einem Topf unter vorsichtigem Rühren erhitzen, bis ein goldenes Karamell entsteht. Währenddessen die Kokosmilch in einem Topf leicht erwärmen (siehe Erklärung oben), dann langsam unter das Karamell rühren. Alles leicht köchelt zu einer leicht dickflüssigen Sauce reduzieren. Den Topf vom Herd ziehen und die Sauce auf etwa 60 °C abkühlen lassen, dann zur Bindung mit dem Stabmixer die Butter in Stücken und das Xanthan vorsichtig und ohne Luft einzuschlagen einmengen. Die Sauce im Kühlschrank kaltstellen. Nach dem Abkühlen die Orana Frucht mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Karamellsauce nach und nach dazugeben, bis eine homogene Creme entsteht. In einen Spritzbeutel umfüllen und bei zum Anrichten im Kühlschrank kaltlagern.

*„Ich fand diesen Löffel hinreißend... er war anmutig und schön.“*

Tina Raus



### YUZU-THYMIAN-GEL

15 g Thymianzweige  
100 g Yuzupüree  
50 g Zucker  
10 g Agar-Agar  
1 Spritzbeutel

Die Thymianzweige waschen und trockenschütteln, dann mit Yuzupüree, Zucker und Agar-Agar in einem kleinen Topf aufkochen. Nach 1-2 Minuten den Topf vom Herd ziehen, die Thymianzweige entfernen. Die Mischung in eine flache Form gießen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten - beziehungsweise bis die Masse fest wird - kaltstellen. Das Yuzu-Thymian-Gelée in einen hohen Rührbecher umfüllen und mit dem Stabmixer zu sädlig glänzendem, glattem Gel mischen. Das Gel in einen Spritzbeutel umfüllen und bei zur Verwendung kaltlagern.

### GERILLTE ANANAS

1/2 Ananas  
20 g brauner Zucker  
10 g Butter  
1 runder Austeicher (Ø2-3 cm)

Die Ananas schälen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Den harten inneren Strunk austaschen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Butter dazugeben und die Ananasscheiben goldbraun karamellisieren. Die Pfanne vom Herd ziehen.

### BACONCHIPS

100 g dünne Baconstreifen  
20 g Ahornsirup

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Bacon auf einem Raster Backpapier verteilen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, für schönen Glanz mit Ahornsirup bestreichen und in Stücke brechen.

### GARNITUR

Bio-Orangensobribe  
Bio-Limettenobribe  
Minzeblätter  
zerstößene rosa Pfefferbeeren



### Anrichten

Auf die Ananas in der Teilernte einige Tüpfel Karamellsauce setzen. Dazwischen einige Punkte Thymiangel aufspritzen, einige Baconchips anlegen, mit Crumble bestreuen. Mit Limetten- und Orangensobribe, Minzeblättern und rosa Pfefferbeeren garnieren.

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

© 2023 Seven.One Entertainment Group GmbH; Lizenz durch: Seven.One Licensing; [www.seven.one](http://www.seven.one)  
Based on the format "The Taste" developed by Kinetic Content LLC

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)