

KÄRNTNERIN

CHILL-OUT
WOHN-
TRENDS

FARBENFROHE
SAISON-
TRENDS

BEAUTY, MAKE-UP
UND FRISUREN

IHR PERSÖNLICHES
KARRIERE-
HOROSKOP

ERFOLG IST WEIBLICH

KOMMUNIKATIONSPROFI SABINE SCHAUER
TOP-COACH CHRISTINE BAUER-JELINEK
MODERATORIN BIRGIT MORELLI U.V.M.

KLASSISCHE
BUSINESS
OUTFITS

LUST AUF LAUFEN
SCHLANK UND FIT MIT RICHTIGER
TECHNIK, MOTIVATION UND KLEIDUNG

IM PORTRAIT: KARRIERE-

EXPERTINNEN
BUSINESSSTIPPS. MODE. ERNÄHRUNG.



Ein Häppchen ist immer mit von der Party

Bei einer Faschingsparty kann man gerne Heringssalat und Krapfen auftischen, oder aber Freunde und Bekannte mit ein paar ausgefallenen Häppchen überraschen. Wir erkundigten uns bei DER „Partyköchin“ Yulia Haybäck nach gelungenen Rezeptideen für Buffets und lustige Einladungen, die man mit wenig Aufwand zu Hause nachkochen kann.

GEMISCHTES LACHS-RÄUCHERLACHSTARTAR:

ZUTATEN

- 150 g Räucherlachs
- 70 g Lachsfilet
- 1/4 Gurke, entkernt, sehr fein gehackt
- 1 Schalotte, sehr fein gehackt
- 1 EL Salzkapern, gewaschen, sehr fein gehackt
- 1 TL frische Minze
- 1 TL Dijonsenf
- 2 TL Sauerrahm
- 2 EL Limettensaft
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Den Lachs und den Räucherlachs sehr fein schneiden, die sehr fein gehackten Gurken, Kapern, die Schalotten und die Minze hinzufügen, mit dem Limettensaft, dem Sauerrahm und dem Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe von 2 El Nockerl formen, eventuell mit Salatblatt, Limettenscheibe und Räucherlachsstreifen dekorieren – fertig!



GARNELN-ZITRONENGRASSPIESSE:

ZUTATEN

- 12 Riesengarnelen geputzt und geschält
- 4 Stängel Zitronengras
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Limettensaft
- 2 EL gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauch fein hacken. Zitronengrassängel oben so abschneiden, dass sie spitz sind. Je 3 Riesengarnelen auf einen Zitronengrassängel aufspießen. Mit Limettensaft beträufeln. Öl in der Pfanne heiß werden lassen, Zitronengrasspieße auf beiden Seiten braten, kurz vor Schluss den Knoblauch hinzufügen, darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf 4 Tellern dekorativ anrichten, dazu Weißbrot servieren – fertig!



DIE PARTYKÖCHIN

YULIA HAYBÄCK

Yulia mag es gerne bunt und ungewöhnlich! Sie ist Spezialistin für ausgefallene Partyverköstigung und kocht wie ihre Mutter Venezolanisch oder Spanisch wie ihre Großmutter. Ihre Kreationen schmecken nach Lebensfreude und Glücklichein, sind raffiniert gewürzt und Kreolisch angehaucht. Eine ihre Spezialitäten sind Paella oder typisch spanische Fleischbällchen. Sie kocht sogar Maistortillas im Bananenblatt. Seit circa drei Jahren ist die rassige Wienerin selbständig und lebt in Köstenberg mit ihrem Lebensgefährten in einem umgebauten Lagerhaus. Ihre Wohnung ist voll mit selbstgemalten Bildern, ihre Küche klein aber gediegen. Inzwischen zaubert sie dort mit fünf Angestellten Menüs und Buffets für jeden Anlass für maximal 200 Personen. Sie kocht am liebsten live und das überall. An den Volkshochschulen in Klagenfurt und Villach bietet sie auch Kochkurse für Interessierte an. (Termine ab 16. Februar)

Näheres zur Partyköchin unter:
www.partykoechin.at