



Anne Faber

chef cuisinière de télévision et
journaliste gastronomique
TV-Köchin und Food-Journalistin



Anne Faber, chef cuisinière de télévision et journaliste gastronomique, aime jouer avec les influences du monde entier dans sa cuisine.

Anne a vécu à Londres pendant plus de 10 ans et y a découvert son style de cuisine unique. Après avoir obtenu un diplôme en journalisme, elle s'est frayé un chemin dans le monde de la gastronomie londonienne en tant que critique de restaurant pour le magazine Time Out London. En 2015, elle a passé un séjour à Paris pour tout apprendre de la vraie cuisine française sous la direction d'Alain Ducasse.

La cuisine d'Anne est fortement marquée par les produits régionaux et de saison. Née au Luxembourg, elle aime réinterpréter les plats traditionnels pour leur donner une nouvelle tournure. Par exemple, un schnitzel est préparé avec une panure de bretzel ou des asperges avec une sauce béchamel sont présentées dans des lasagnes.

Anne a publié 5 livres de cuisine et a sa propre émission de cuisine sur RTL Luxembourg.

Plus d'informations et de recettes sur le site web d'Anne:

www.anneskitchen.lu

et mises à jour régulières sur Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



TV-Köchin und Food-Journalistin in Anne Faber liebt es in der Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt zu spielen.

Anne hat über 10 Jahre in London gelebt und dort ihren einzigartigen Koch-Style entdeckt. Nach einem Studium in Journalismus hat sie sich für das Magazin Time Out London als Restaurantkritikerin durch die Food-Szene Londons "gegessen". 2015 verschlug es sie nach Paris, um unter Alain Ducasse alles über die wahre französische Küche zu lernen.

Anne's Küche ist stark durch regionale und saisonale Produkte geprägt. Die gebürtige Luxemburgerin interpretiert gerne traditionelle Gerichte neu und gibt ihnen damit einen neuen Dreh. So wird z. B. ein Schnitzel mit Brezelpanade zubereitet oder Spargel mit Bechamelsauce als Lasagne zubereitet.

Anne hat 5 Kochbücher veröffentlicht und hat ihre eigene Kochshow auf RTL Luxemburg.

Mehr Infos und Rezepte auf Anne's Webseite:

www.anneskitchen.lu

und regelmäßige Updates auf Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



Kniddelen aux herbes et au pesto

Kräuter Kniddelen mit Pesto



Kniddelen aux herbes et au pesto

Pour 4 personnes
Préparation: 45 minutes

Pour les Kniddelen :

375g de farine
150g de fromage frais à la crème,
40% de matière grasse
3 oeufs
25g de ciboulette
190 ml de lait
½ c.à.c. de sel
poivre

Pour le pesto :

40g de graines de citrouille
20g de roquette
20g de basilic
30g de parmesan râpé
1 petite gousse d'ail, pelée + écrasée
90 ml d'huile d'olive
sel et poivre

Pour servir :

Parmesan

Mettez la farine, le fromage frais à la crème et les œufs dans un grand bol.

Hachez grossièrement les herbes et les mettez-les dans un mixeur avec le lait. Mixez jusqu'à ce que les herbes soient finement hachées et que le lait soit vert. Ajoutez ceci au reste des ingrédients dans le bol, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez pour former une pâte lisse.

Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Prenez une cuillerée de pâte et plongez-la dans l'eau bouillante afin que la quenelle glisse dans la casserole et coule vers le fond. Mettez autant de Kniddelen dans l'eau jusqu'à ce que le fond soit couvert. Laissez cuire les Kniddelen jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface de l'eau. Continuez à cuire encore 2 minutes. Sortez les Kniddelen de l'eau avec une louche, placez-les dans un bol et couvrez avec un couvercle.

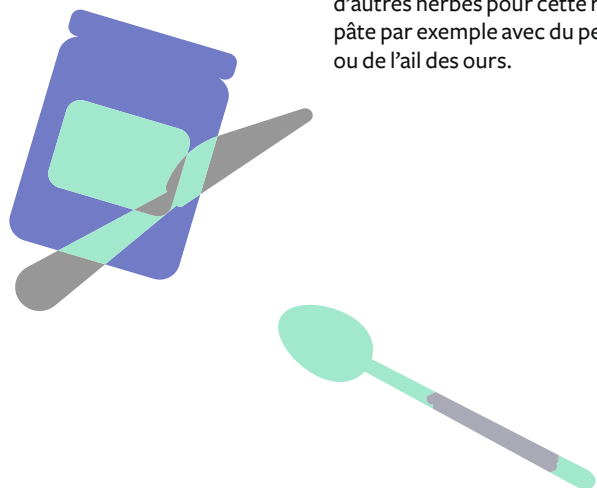
Pour le pesto, mettez tous les ingrédients dans un mixeur et hachez-les finement. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.

Mélangez les Kniddelen avec le pesto, saupoudrez de parmesan et servir.

ASTUCE: Vous pouvez également utiliser d'autres herbes pour cette recette : faites la pâte par exemple avec du persil, du basilic ou de l'ail des ours.



visionnez la recette en
scannant le QR code



Kräuter Kniddelen mit Pesto

Für 4 Personen
Zubereitung: 45 Minuten

Für die Kniddelen:

375g Mehl
150g Quark, 40% Fettgehalt
3 Eier
25g Schnittlauch
190 ml Milch
½ TL Salz
Pfeffer

Für das Pesto:

40g Kürbiskerne
20g Ruccola
20g Basilikum
30g Parmesan, gerieben
1 kleine Knoblauchzehe, geschält + gepresst
90 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zum Servieren

Parmesan

Mehl, Quark, und Eier in eine große Schüssel geben. Die Kräuter grob hacken und mit der Milch in einen Mixer geben und mixen bis die Kräuter fein gehackt sind und die Milch grün ist. Zu den restlichen Zutaten in der Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Jeweils einen Teelöffel Teig entnehmen und mit einem zweiten Teelöffel ins kochende Wasser gleiten lassen. So viele Kniddelen ins Wasser geben, bis der Boden des Topfes bedeckt ist. Die Kniddelen kochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Dann weitere 2 Minuten kochen lassen. Die Kniddelen mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und mit einem Deckel abdecken.

Für das Pesto alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fertigen Kniddelen mit dem Pesto vermischen, mit Parmesan bestreuen und servieren.

TIPP: Für dieses Rezept lassen sich auch andere Kräuter verwenden: probiert den Kniddelteig z.B. mit Petersilie, Basilikum oder Bärlauch.



das Rezept durch Scannen
des QR-Codes anschauen

