

**DAS**  
**EUROPA PARK®**  
**KOCHBUCH**



**Eine kulinarische Entdeckungsreise**

**riva**

© 2021 des Titels »Das Europa-Park-Kochbuch« von Europa-Park (ISBN 978-3-7423-2000-1) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# VORWORT

Im Herzen Europas, zwischen Schwarzwald und Vogesen, liegt einer der schönsten Freizeitparks der Welt. 250 000 Gäste kamen im Eröffnungssommer 1975, heute ist das Familienunternehmen das zweitbeliebteste Besucherziel in Deutschland. Mit über 5,7 Millionen Besuchern allein 2019 ist der Europa-Park der mit Abstand größte Freizeitpark des Landes und der besucherstärkste saisonale Park weltweit.

Mehr als 100 Attraktionen und internationale Shows garantieren auf einer Fläche von 95 Hektar jede Menge Spaß und Unterhaltung für die ganze Familie. Auch die neue Indoor-Wasserwelt Rulantica öffnet ihre Pforten täglich für alle Besucher. Dort erwartet die Gäste Wasserspaß pur auf insgesamt 32 600 Quadratmetern.

Längst ist der Europa-Park auch eine renommierte Tagungsadresse und beliebter Standort für Events und Fernsehproduk-

tionen. Im Park befindet sich außerdem Deutschlands größtes zusammenhängendes Hotelresort – das macht ihn zu einem populären Kurzurlaubsziel für Gäste aus aller Welt.

Der Name ist Programm: Im Europa-Park können Besucher ganz Europa an einem Tag erleben. Auf der Reise durch die europäischen Länder können sich Groß und Klein auch auf ein authentisches Gastronomieangebot mit vielen kulinarischen Highlights freuen. So duftet es in Italien nach ofenfrischer Pizza, in Skandinavien locken leckere Fischbrötchen, und in Österreich steht das beliebte Schnitzel »Wiener Art« auf der Speisekarte. Darüber hinaus stehen den Gästen in den Europa-Park-Hotels 15 weitere, liebevoll gestaltete Restaurants sowie neun Hotelbars und Cafés zur Verfügung. Dieses Kochbuch bringt die internationale Vielfalt der Gerichte im Europa-Park auch in Ihre Küche.

**Hinweis:** Gemüse wird immer gewaschen und geputzt. Die Mengenangaben beziehen sich auf geputztes Gemüse.



# VORSPEISEN

# Waldorfsalat »Bell Rock«

## Zutaten

Für 4 Personen

40 g Haselnusskerne  
200 g Rotkohl  
1 rote Zwiebel (40 g)  
250 g Staudensellerie  
2 kleine Äpfel (200 g,  
vorzugsweise Granny  
Smith)  
30 g Dillspitzen  
90 g saure Sahne  
70 g Cranberrys  
200 g Mayonnaise  
Salz, Pfeffer aus der  
Mühle

1. Die Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Rotkohl, die Zwiebel und den Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel halbieren, vom Kernhaus befreien und in dünne Spalten schneiden. Die Dillspitzen fein hacken. Alle Zutaten bis auf die Haselnusskerne in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Salat auf Tellern oder in Schüsseln anrichten. Die Haselnusskerne vor dem Servieren über den Salat streuen.







# Wassermelonen-Feta-Salat

## Zutaten

Für 4 Personen

1 Wassermelone (ca. 3 kg)

500 g Feta

100 ml weißer Balsamico

100 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der  
Mühle

frische Garten- oder  
Brunnenkresse

1. Die Wassermelone schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Feta würfeln und mit der Melone vermengen.
2. Für das Dressing Balsamico und Olivenöl in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Dressing über Wassermelone und Feta träufeln. Den Salat mit der Kresse garnieren und servieren.



### Empfehlung:

**Dazu schmeckt ein knuspriges, im Ofen aufgebackenes Baguette.**

# Hamshuka

## Zutaten

Für 4 Personen

2 Zwiebeln (150 g)  
Sonnenblumenöl für die  
Pfanne  
600 g Rinderhackfleisch  
3 Knoblauchzehen  
100 g Tomatenmark  
1 ½ TL gem. Kreuz-  
kümmel  
½ TL Paprikapulver  
edelsüß  
½ TL Cayennepfeffer  
2 TL Currypulver  
3 TL Gemüsebrühpulver  
Salz, Pfeffer aus der  
Mühle

1. Die Zwiebeln würfeln. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und anbraten. Die Knoblauchzehen hacken und mit dem Tomatenmark und den Gewürzen zum Fleisch in die Pfanne geben. Alles gut vermengen.
2. 300 ml Wasser angießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### Empfehlung:

**Dazu schmecken Hummus (siehe S. 114),  
Fladenbrot und etwas frische Petersilie**



# Holzofenbrot mit Paprika-Nuss-Dip

## Holzofenbrot

### Zutaten

Für 1 Brot

325 g Dinkelmehl  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
12 g Sauerteigpulver  
8 g frische Hefe

1. Dinkelmehl, Salz, Zucker und Sauerteigpulver in eine Rührschüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln und 250 ml Wasser zugeben. Die Masse leicht mit Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Vorteig in der Küchenmaschine oder mit den Händen gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in der Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 1 Stunde ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf das Backblech geben und mit einem Messer an der Oberseite 3–4 Karos (ca. 1 cm tief) im Abstand von 3 cm einschneiden. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.
5. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen, um Dampf zu erzeugen. Das Brot 15 Minuten anbacken, danach den Backofen auf 190 °C zurückschalten und das Brot weitere 40 Minuten backen. Zwischenzeitlich mehrmals mit Wasser besprühen oder einpinseln.

### Empfehlung:

Für eine besonders schöne braune Kruste das Brot statt mit Wasser mit Malzbier einpinseln.

# Paprika-Nuss-Dip

## Zutaten

Für 4 Personen

1 große rote Paprika-  
schote (200 g)  
1 kleine rote Chilischote  
(nach Belieben)  
1 Knoblauchzehe  
40 g Walnusskerne  
2 TL Granatapfelsirup  
1½ EL Olivenöl  
40 g Crème double  
1 TL Honig  
1 Msp. Paprikapulver  
edelsüß  
Salz

Die Paprikaschote und – falls verwendet – die Chili-  
schote von den Kernen befreien und grob hacken.  
Die Knoblauchzehen und die Walnusskerne ebenfalls  
hacken. Alles zusammen mit dem Granatapfelsirup,  
dem Olivenöl, der Crème double, dem Honig und dem  
Paprikapulver in eine Rührschüssel geben und mit  
dem Stabmixer grob pürieren. Mit Salz abschmecken.

## Empfehlung:

Dazu passen auch Gemüsesticks.  
Die Walnusskerne kann man durch  
andere Nusskerne ersetzen.



# Salat mit Mango-Tamarinden-Dressing

## Zutaten

Für 4 Personen

400 g Salatmix (z. B. Babyspinat, Radicchio, Friséesalat und Feldsalat)  
Radieschen  
½ Mango

### Für das Dressing

275 ml Mangosaft  
1–2 EL Mangosirup  
7 EL weißer Balsamico  
1 EL Tamarindenpaste  
1 gestr. EL brauner Zucker  
7 EL Olivenöl  
5 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden, würfeln. Beiseite stellen.
2. Alle Zutaten für das Dressing bis auf das Olivenöl und das Sonnenblumenöl in einen Messbecher geben und mit dem Handrührgerät vermischen. Dann die beiden Ölsorten unter Rühren nacheinander in dünnem Strahl langsam einlaufen lassen, bis das Dressing bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Zutaten für den Salat in einer Schüssel anrichten und mit dem Dressing übergießen.

### Empfehlung:

Das fruchtig-frische Dressing ist ein idealer Begleiter für Blattsalate aller Art. Dazu passt ein gegrilltes Thunfischsteak.







# Thunfisch-Avocado-Tatar mit Ingwersud

## Zutaten

Für 4 Personen

### Tatar

200 g Thunfisch (Sashimi-Qualität)

2 reife Avocados

Saft von 1 Zitrone

1 EL Sojaöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Radieschen

1 Beet Kresse

### Ingwersud

50 g eingelegter Ingwer

Saft von 1 Limette

7 EL Sojasauce

2 EL Reissessig

8 EL Ginger Ale

1 ½ EL Ketjap Manis

7 EL Traubenkernöl

### Zum Anrichten

gerösteter Sesam

1. Für das Tatar den Thunfisch und die Avocados fein würfeln. Den Zitronensaft und das Öl zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Fisch- und Avocadowürfeln vermengen. Die Radieschen in Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Für den Ingwersud alle Zutaten außer dem Traubenkernöl in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Dann das Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.
3. Vier Metallringe (6–8 cm Ø) innen leicht einölen und auf Servierteller stellen. Die Tatarmischung auf die Ringe verteilen und glatt streichen. Die Ringe abziehen. Die Portionen mit den Radieschenscheiben und der Kresse garnieren. Zuletzt den Ingwersud angießen und den gerösteten Sesam darüberstreuen.

### Empfehlung:

**Zum Tatar passen Krabbenchips oder lauwarmes Brot.**

# Ceviche von Meeresfrüchten

## Zutaten

Für 4 Personen

2 küchenfertige Tintenfischtuben

20 Garnelen

120 g gegartes Hummerfleisch

1 TL bunter, geschroteter Pfeffer

½ rote Zwiebel

Saft von 4 Limetten

½ reife Mango

3 TL Salz

20 Korianderblätter

3 EL Ingwersaft

3 EL Reisessig

2 TL Zucker

200 g Maiskörner (Dose)

1. Die Tintenfischtuben aufschneiden und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien. In einem Topf Wasser mit 2 TL Salz erhitzen und Tintenfisch und Garnelen darin 5 Sekunden blanchieren. Aus dem Wasser heben und kalt stellen. Das Hummerfleisch in Stücke zupfen.
2. Den bunten Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, die Mango würfeln, die Korianderblätter hacken. Dann alle Zutaten außer den Meeresfrüchten in eine Schüssel geben und zu einer Marinade verrühren. Die Tintenfischtuben zusammen mit den Garnelen und dem Hummerfleisch in die Marinade geben. Alles gut vermengen, 15 Minuten durchziehen lassen und servieren.

