

Essen

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

– Auguste Escoffier, französischer Meisterkoch –



Gabel oder Löffel?

Viel origineller und praktischer als Gabel und Löffel. Das geniale Amuse-Gueule-Besteck ist perfekt für Stehpartys und beim Abschmecken in der Küche. Eine Gabel zum Aufpicken von Fleisch- und Fischstücken, Shrimps oder Früchten und gleichzeitig ein Löffel für Saucen, Cremes und Mousses. Dabei bleibt eine Hand stets frei für den Teller. Mit diesem originellen Besteck lässt es sich auch im Stehen genussreich essen. Sie ersparen Ihren Gästen das umständliche Hantieren mit mehreren Besteckteilen – und sich selbst eine Menge Abwasch.

€ 54,95 (6 Stück), www.proidee.at

Wachauer Scharfmacher

Mit Grünem Veltliner, Riesling und allerlei Spezialitäten rund um die Marille erobert die Wachau üblicherweise die Gourmetwelt.

Nun hat sich ein unerwartetes Spitzenprodukt für die Topküche dazu gesellt: Chili der Edel- und Genuss-

gärtnerei Hick in Weißenkirchen.

HickChili gibt es in fünf Schärfegraden von soft über classic und blend bis hot und 2hot. Verpackt ist der Scharfmacher in einem praktischen Döschen, mit dem Hick Chili in jedes Restaurant zum persönlichen Nachschärfen mitgenommen werden kann. € 6,50, www.hick.cc



Bauer sucht Sau

Die kleinen Kunstwerke von Thomas Adam und Stephan Ziege verstreuen neben Salz und Pfeffer ein intensives, positives Lebensgefühl und haben inzwischen schon Kult-Status erreicht. Das Berliner Künstlerduo hat sich jetzt auf den Bauernhöfen ganz genau umgesehen und die Serie „Bauer sucht Sau“ kreiert. Mit dabei: Diplom-Landwirt Reiner Speck und Frau Dr. Elke Eimer. Die schweinischen Salz- und Pfefferstreuer tragen Namen wie Silvia Sülze, Werner Wurst und Wildsau Werner. € 14,95 bis € 19,95, www.goebel.de





Rezept in the Box

Die haben nichts mit Kickboxen zu tun, sondern sind eine neue Kochbuchidee – handliche Boxen, die 40 Rezeptkarten zu den Themen Asia, Pasta, Soup oder Sweets enthalten. Box aufschieben, Rezepte in die Hand nehmen und aussuchen, was heute auf den Tisch kommt. Praktisch: Die Karten sind Rezept und Einkaufsliste in einem.

€ 6,95, www.lardon-media.com



Leichte Prise

Handgegossene Schokolade mit 38 Prozent Kakaoanteil und einer Prise Meersalz – das ist die neue, ungewöhnliche Kreation von Speicher & Consorten. Das Salz bringt weitere Noten des Kakaos hervor, wie etwa Karamell und Zimt. Neben Schokolade bietet das Unternehmen aus der Speicherstadt auch schonend gerösteten Kaffee, seltene Teesorten und erlesene Gewürze von Hamburger Manufakturbetrieben an.

€ 5,90 (100 g), www.speicher-consorten.de



Tischnachbarn

Einladungs-, Menü- und Tischkarten, Umschlag, Serviettenring und Besteckhalter als rundes Set im ansprechenden Design für Gastgeber mit Sinn für die schönen Dinge des Lebens. Verschiedene Kollektionen sowie eine eigene Hochzeits-, Weihnachts- und Oster-Edition stehen zur Auswahl bereit – mal pompös und extravagant, klassisch und klar, üppig verziert, beschwingt bis verspielt, bunt oder elegant.

ab € 16,95 (4er-Set), www.tischnachbarn.de



Dünn, dünner, Carpaccio.

77 hauchdünne Köstlichkeiten präsentiert Gerd Käfer in seinem neuen Buch „Carpaccio“. Der bekannte Münchner Gourmet-Papst verrät seine besten Rezepte und garniert diese mit vielen Profitipps für die Zubereitung, das Anrichten und Dekorieren.

Gerd Käfer: „Carpaccio“, 154 Seiten
ISBN: 3-440-11745-3, Kosmos, € 17,50

Rehrücken-Carpaccio mit getrüffelter Preiselbeervinaigrette

Zutaten. (für 4 Personen)

300 g Rehrücken
150 g Gänseleberpastete
1 EL Preiselbeeren
2 EL Himbeer-Essig
2 EL Balsamico-Essig
50 ml Suppe
½ rote Zwiebel (gehackt)
½ Knoblauchzehe (gehackt)
4 EL Nussöl
2 TL Trüffelöl
Salz, Pfeffer
Zucker

Zubereitung. Rehrücken in dünne Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Mit Gänseleber bestreichen und aufrollen. Zwei Stunden einfrieren. Preiselbeeren, Himbeer- und Balsamico-Essig, Suppe, Zwiebel und Knoblauch verrühren. Beide Öle unter Rühren zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rehrücken auf der Aufschnittmaschine fein schneiden und anrichten. Mit Dressing marinieren.



Apfel-Carpaccio mit Zitronen-Minze-Pesto und Apfelsorbet

Zutaten. (für 4 Personen)

500 g Apfelpüree (ungesüßt)
125 g Zucker
5 g Johannisbrotkernmehl
30 ml Zitronensaft
1 Bund Minze (gehackt)
brauner Zucker
100 g Pinienkerne
Olivenöl
Salz
Schale und Saft von 1 Zitrone
4 Äpfel (Granny Smith)

Zubereitung. Apfelpüree mit Zucker, Johannisbrotkernmehl, Zitronensaft und 200 Milliliter Wasser verrühren, zehn Minuten quellen lassen. Unter gelegentlichem Rühren gefrieren lassen. Minze mit Zucker, Pinienkernen, Olivenöl, Salz, Zitronenschale und -saft im Mörser zu einem Pesto verarbeiten. Äpfel auf der Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer hauchdünn aufschneiden. Auf Tellern anrichten und mit Zitronensaft bestreichen. Mit Pesto und Sorbet servieren.

