

cook news

Kulinarisches, Rezeptideen und Expertentipps rund um Kochen und Genießen

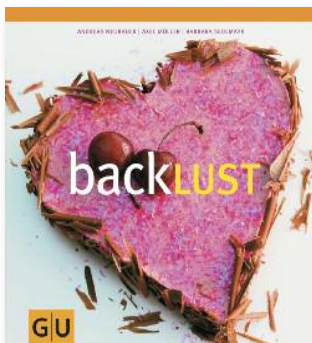


TIPP DER SAISON

vom fränkischen Sternekoch
Alexander Herrmann.

NUR FRISCH IM HERBST: KÖSTLICHE ZWETSCHGEN

Die Früchte eignen sich durch ihre Konsistenz bestens für Mus und Chutney, da sie beim Garen weder zerfallen noch zu fest bleiben. Für ein gesundes Dessert Zwetschgen halbieren, entsteinen und je mit einem Würfelzucker füllen. Das Mark einer Vanilleschote mit einem Zweig Thymian auf die Zwetschgen legen. In Alufolie gut verschließen und im Ofen bei 170 Grad Umluft etwa 10-15 Minuten garen.



SÜSSE SÜNDEN AUS DEM BACKOFEN

Von fruchtiger Birnen-Creme-Brûlée-Torte, über kreative Kekse in Löffelform hin zu außergewöhnlichen Pfirsich-Tartes mit Rosmarin verraten in dem Buch „Backlust“ drei Profis ihre raffinierten Tipps und Tricks. 156 S., 182 Fotos, GU Verlag, 16,90 Euro.

KOCHEN & GENIESSEN

VOLLES KORN AUS DER DOSE

Für alle Fernreisenden, die nicht auf gesundes Brot verzichten möchten, stellt jetzt eine Bäckerei in Norddeutschland verschiedene Sorten Schwarzbrot in der Dose her. Durch das beim Backen entstehende Vakuum ist es ohne Konservierungsstoffe über zwei Jahre haltbar. Infos: Tel. 02 28-4 22 86 60, www.schwarzbrot.com

(M)EIN EIGENER OLIVENBAUM

Genießen Sie Ihr eigenes Olivenöl! Über das Unternehmen „Ex Oriente Lux“ können Sie an der Adriaküste Kroatiens einen Olivenbaum pflanzen lassen, der Ihnen zehn Jahre lang je drei Flaschen feinstes Olivenöl mit Ihrem Namen liefert. Weitere Infos unter: Tel. 0 71 21-92 01 40, www.mein-eigener-olivenbaum.com

Design mit Köpfschen

Ob Saft, Wasser oder Weißwein – mit der edlen Isolierkanne „Flow“ von Emsa bleiben alle Kaltgetränke bis zu vier Stunden frisch. Das Geheimnis der mundgeblasenen Glas-Karaffe ist ein in den Edelstahlfuß integriertes Kühlelement. Zudem überzeugt der selbstständig öffnende und schließende Ausgießer. Im Set mit den passenden Gläsern erfreut die Karaffe auch als originelles Geschenk. Infos: Tel. 0 25 72-1 30, www.emsa.de



FRISCHER KRÄUTERMIX

Eine formschöne Innovation bilden die „Aroma Flacons“ von Maywerk. Die kleinen, verschließbaren Porzellankännchen ermöglichen durch ein herausnehmbares Sieb die Aromatisierung von Essig und Öl durch frische Kräuter. Informationen: Tel. 02 02-4 46 98 02, www.maywerk.com



FARBEN-FROHE KÜCHEN-HELPER

Spaß beim Kochen garantieren die gusseisernen Bräter der Firma Staub. Inspiration holten sich die Designer der neuen Serie „Vitamines“ dabei direkt aus der Küche und gestalteten die Töpfe unter anderem in fröhlichem Zitronen-Gelb, frechem Orange und leuchtendem Kirsch-Rot. Infos: Tel. 02 12-88 23 03 50, www.staub.fr

