

Angerichtet

Zentralschweiz kulinarisch Nicht nur für Gourmets



Mit «Zentralschweiz for Gourmets» veröffentlicht der Weber Verlag das neunte Buch der Reihe «... for Gourmets». 39 Köche und Produzenten der Zentralschweiz präsentieren in diesem neuen Band über 100 Gourmet-Rezepte, die vom Fotografen Marcus Gyger stimmungsvoll ins Bild gesetzt wurden. Wunderschöne Landschaftsaufnahmen, unter anderem vom Vierwaldstättersee, dem Ägerisee und dem Entlebuch, stellen die passende Begleitung zu diesen kulinarischen Verwöhnkünsten dar. Annette Weber, Marcus Gyger, Herbert Huber: «Zentralschweiz for Gourmets», Fr. 89.-, Weber AG Verlag.

Schreiber/Schneider, Kolumnisten

Roher Fisch

«Unser aktuelles und gemeinsames Lieblingsrezept ist roher Fisch. Im Speziellen Koriander-Fisch-Salat.»



Knackig Zwiebelringe

Lange waren sie weg, die Snacketti Onion-Rings von Zweifel. Vergessen hat man sie nicht, sondern vermisst. In Facebook-Gruppen etwa wurde ihr Verschwinden beklagt. Aber jetzt wird alles gut: die Zweifel Snacketti Onion-Rings findet man wieder für Fr. 1.95/75 g.



Käse Mit Alpkräutern

Etwas ganz Besonderes ist der Bio-Alpentilsiter: Er wird mit dem speziellen Bio-Malz «Schwarzer Kristall» gepflegt und mit einer Alpenkräutermischung veredelt. Das erklärt sein Aussehen und seinen kräftig-würzigen Geschmack. Er passt gut zu einem Stück dunklem Brot und Essiggurken. Erhältlich für Fr. 2.45/100 g.



essen & trinken news

Kaki Persimon Exotische Entdeckung

Eine verführerische Abwechslung sind die exotischen Kaki-Persimon-Früchte. Ursprünglich stammen sie aus Asien, wo sie umgangssprachlich «Chinesische Pflaume» genannt werden. Geschmacklich überraschen die Kaki Persimon mit ihrer erfrischenden und süssen Note, die an Pfirsiche und Mangos erinnert. Sie kann entweder roh, ähnlich wie ein Apfel, gegessen werden, eignet sich aber auch für einen Fruchtsalat oder als süsser Gratin. Auf alle Fälle eine Entdeckung wert.

