

*Wise
en
place*

**Ich bin doch
keine Beiz!**

Leandra Graf,
Journalistin



Freundin R. verträgt keine Peperoni, M. mag Koriander nicht. Das ist mir bekannt und bei Einladungen einfach zu berücksichtigen. Gerade im Sommer, wo das Marktangebot so schön ist wie das Grillwetter. Frisches Gemüse und Salat stehen reichlich zur Verfügung. Damit kann ich auch Gäste glücklich machen, die kein Fleisch mögen. Ich weiss von der Nussallergie einiger Freunde und backe Kuchen ohne Nüsse. Erfreulicherweise – so zeigen neueste Studien – kommen wirklich schwere Lebensmittel-Unverträglichkeiten selten vor. Aber logisch, dass ich Knoblauch und Zwiebeln an einer Party zurückhaltend einsetze. Für würzigen Geschmack reicht es, die Salatschüssel mit Knobli auszureiben. Und meinen Kartoffelsalat kann ich bestens mit und ohne Frühlingszwiebeln aufziehen: Beide Varianten sind rasch weggeputzt. Dafür brauche ich keine Umfrage zu den Menüwünschen meiner Gäste, wie dies ein Artikel in meiner Tageszeitung kürzlich empfahl. Denn ich bin gopfridstutz keine Beiz!

Sommerlicher GENUSS

Die Burrata verdanken wir schlechtem Wetter im italienischen Andria. 1956 verhinderte starker Schneefall den Weitertransport der Milch. Um den Rahm zu konservieren, verpackte man ihn in Mozzarella-Säckchen. Erst in den letzten Jahren kam diese herrlich buttrige Erfindung auch bei uns in die Läden. Burrata schmeckt, mit Pfeffer gewürzt, zu Tomaten.



Es prickelt!

Frauen spielten in der Entwicklung des Champagners wichtige Rollen. So brachte die Witwe Pommery das gleichnamige Haus im 19. Jahrhundert auf Vordermann. Zu lesen in der 7. Ausgabe des Magazins «Chandra Kurt's Weinseller», 14 Fr. www.weinseller.com

Zart und saftig GAREN

Sous-vide-Garen ist die Zubereitung von vakuumiertem Fleisch, Fisch, Gemüse bei konstanter, niedriger Temperatur. Fleisch etwa wird dabei besonders zart und saftig, und die Aromen entfalten sich optimal. Der Vakuumierstab heizt und hält die Temperatur konstant. Herd oder Backofen sind nicht nötig. Sous-vide-Stick von Unold, 132.90 Franken, zum Beispiel bei www.alternate.ch



MAXIMAL FEIN

Sie blieben nicht lange liegen, die neuen Kägi Mäx. Kaum ausgepackt, waren sie auch schon gegessen. Natürlich konnten sie vom guten Ruf ihrer Vorgänger, der Kägi frets, profitieren. Die neuen Mäx haben nicht enttäuscht: vier Schichten Schokoladewaffeln, gefüllt mit Haselnusscreme und erst noch schwerer und grösser als die Frets, herrlich!