

TRAUMPAAR

Kiwi & Feta. Die süss-säuerlichen Sommergrüsse aus Neuseeland kommen beim griechischen Feta besonders gut an. Zusammen ergeben sie ein interkontinentales Duo, das als Salatkomposition gute Laune, Vitamine und viel erfrischenden Geschmack in trübe Wintertage bringt. Dazu Kiwi- und Fetawürfeln mit Olivenöl und Pfeffer (nach Belieben mit etwas weissem Balsamicoessig) mischen und mit klein geschnittenen Pfefferminzblättchen bestreuen.



Mordshunger
Dinnerkrimi, das Schweizer Gastronomie-theater, tourt durch Restaurants und serviert knifflige Krimifälle mit kulinarischen Highlights. Die Gäste werden zu Detektiven – nach dem Dessert ist der Bauch voll und der Fall gelöst.
— Noch bis März «Mord im Büro», ab April «Eine Leiche zu viel», ab 125 Fr./Person, www.dinnerkrimi.ch



Lieblingswein

Von annabelle-Produzentin Evelyne Emmisberger: «Eigentlich stehe ich ja auf Spanier, aber jetzt hat ein Grieche mein Herz erobert. Es war Liebe auf den ersten Schluck: nicht zuletzt, weil der GAIA S über genau jene Dosis Tannine verfügt, die dem samtig-fruchtigen Roten den richtigen Charakter verleihen.»
— 7,5 dl 28,90 Fr. bei www.kantos.ch

Feinstes AUS dem Glas: Die Schlemmergläser von Lucas Rosenblatt enthalten Köstlichkeiten wie zum Beispiel erstklassige, in Rotwein geschmorte Rindsbacke. Das Glas im Steamer oder Wasserbad erwärmen, dazu knuspriges Brot und einen Schluck Wein – perfekt!

— CA. 18 FR., WWW.LUCASROSENBLATT.CH



NEUE PRODUKTE

Scharf. Die Fine-Food-Saucen von Coop verleihen Gerichten eine pffiffige Note – Chimichurri aus Argentinien, Mojo Picón Rojo von den Kanaren und Salsa Brava aus



Süss. Das allseits beliebte Haschi-Kräuterbonbon von Halter gibts jetzt auch zuckerfrei: Es wird rein pflanzlich mit Stevia gesüsst – dem Süsskraut aus Südamerika. Stevia ist auch für Diabetiker geeignet.



Gesund. Das Schweizer Kultgetränk Mojo gibt es jetzt bei Migros in drei neuen Varianten:

Peach, Orange und Dragonfruit. Sie enthalten Vitamine, Mineralstoffe und Pflanzenextrakte. Genau richtig für kalte Wintertage.



update

Flaschenpost. Das ist Trinkkultur: Auf der Rückseite der Etiketten des Schweizer Bio-Smoothie Traktor sind Kurzgeschichten gedruckt – 32 Texte von Autoren wie Werner Bucher, Gerold Späth oder Katharina Faber, auf Hochdeutsch, Französisch und Berndeutsch.

Shake It. Über 100 Cocktailrezepte – darunter auch speziell für den Winter zusammengestellte Kreationen wie El Espresso de San Juan – finden Hobby-mixerinnen jetzt auf www.bacardi.com (Stichwort Cocktails, Mixmaster).

DIE BLITZKÜCHE VON JAMIE O

Nur gerade dreissig Minuten dauere es, um ein tolles Menü auf den Tisch zu zaubern, behauptet TV-Kochstar Jamie Oliver in seinem neuen Buch. Etwa gefüllte Pouletbrust, Spargeln und Rispentomaten, Krautsalat, St. Clement's Drink und Eiskaffee mit Cantuccini. Oder marokkanische Lammkoteletts, Fladenbrot, Couscous mit Kräutern, gefüllte Peperoni, Granatapfelschorle. Bloss: Wer will schon mit der Stoppuhr kochen? Viel wichtiger sind die neuen Re-

zepte – und die Erfahrung, dass selber kochen weder mehr Geld noch mehr Zeit braucht, als sich vom Takeaway zu ernähren. Und viel mehr Spass macht.
— Jamie Oliver: Jamies 30-Minuten-Menüs. Ca. 45 Fr.

