

NEWS



Dunkle, naturnahe
Farben geben in dieser
Saison den Ton an

Neue Gemütlichkeit

Wenn der Nordwind mit Höchstgeschwindigkeit ums Haus fegt, wird es drinnen wieder richtig behaglich. In diesem Herbst und Winter dominieren – wie auf ein geheimes Kommando – edle, dunkle Töne die Farbskalen der Interior-Designer. Für die handgefertigte Steingut-Geschirrserie Nordic Coal ließen sie sich von Wäldern, Steinen und Treibholz inspirieren. Broste Copenhagen, ab 7 Euro (kleine Schale) bis 42 Euro (Teekanne), royaldesign.de

Frucht-Wucht

Die Obstbäume am Tegernsee haben ihre süße Last auch dieses Jahr wieder an die örtliche Destillerie Liedschreiber abgegeben. Zum Glück, denn der Sauerkirschlikör des kleinen Familienbetriebs ist einfach himmlisch: intensiv fruchtig und nicht zu süß. 0,5 l, 25 Euro, liedschreiber.com



SÜSS GUCKEN

AUGE NASCHT MIT

Sicher, es gibt größere Probleme. Aber jedes Jahr im Advent quält viele wieder die Frage: Wohin mit den selbst gebackenen Plätzchen? Da sind die poppigen Blechdosen eine gute Lösung. Sie bieten genug Platz für Lebkuchen, Schwarz-Weiß-Gebäck und Florentiner (Rezepte ab Seite 44) – und sind auch nach Weihnachten noch ein leuchtender Blickfang. Remember, verschiedene Muster im 3er-Set (große Dose: 23 x 23 x 12 cm), ca. 20 Euro, remember.de



VOLLE KANNE DESIGN

JAPANORDIC

Es ist ja nicht der Tee allein, der gut tut. Es ist auch die Ruhe, die man sich gönnt, um ihn zu genießen. Die Japaner haben deshalb über Jahrhunderte eine Teezeremonie entwickelt, die im Zen wurzelt – und die im skandinavischen Design der Steingut-Kanne „Theo“ von Stelton eine perfekte Form gefunden hat. Viel Stil für 100 Euro. westwingnow.de



DINGDONG!

IHRE ZUTATEN SIND DA

Jetzt wird das Kochen mit dem Thermomix® noch bequemer: Auf dem Rezept-Portal Cookidoo® wurde der REWE-Lieferservice-Button integriert. Mit einem Klick darauf kann man die Zutaten für die ausgewählten Gerichte direkt online bestellen und nach Hause liefern lassen. Auch für die Rezepte unseres Magazins. Einfach REWE-Button drücken, Postleitzahl angeben und gewünschte Lieferzeit wählen.

thermomix.vorwerk.de/rewe

Da schnurrt der Samowar

1867 eröffnete Pavel Kousmichoff ein Teehaus in Sankt Petersburg. Seine Kreation „Bouquet des Fleurs“ avancierte bald zum Favoriten der Zarenfamilie. Zum 150-jährigen Jubiläum des Hauses ist dieser Klassiker – zusammen mit drei weiteren legendären Teemischungen – in einem hübschen Geschenkset erhältlich. Ein Teemaß aus Kupfer ist auch dabei. „Melange russe“, von Kusmi Tea, 40 Euro, kusmitea.com



MARION FRIERT EIN

— diesmal —

NÜSSE

„Im Vorratsschrank werden angebrochene Packungen mit Nüssen schnell ranzig. Das liegt am hohen Ölgehalt. Wenn ich von der Weihnachtsbäckerei noch Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln übrig habe, friere ich sie deshalb lieber ein. Ob ganz oder gemahlen – ich fülle sie in luftdichte Behälter – und ab damit ins Gefriergerät. Noch ein Vorteil: Die gefrorenen Nüsse müssen nicht lange auftauen, sie können gleich verwendet werden. Praktisch, oder?“

Sagen Sie mal...



MARCO MÜLLER

Der Küchenchef der Berliner Weinbar Rutz (2 Michelin-Sterne) über Kreativität

Wann begann Ihre Leidenschaft fürs Kochen?

So richtig habe ich die erst mit dem Beruf gelernt. Ich habe aber als Kind schon gern gekocht, hatte das Glück einer Kindheit auf dem Land, mit See, Garten, Kräuterpflanze, und bin daher mit einem Verständnis für Produkte groß geworden.

Wie bleibt man über die Jahre kreativ?

Man braucht Talent. Abenteuergeist. Sonst kommt man nicht weiter. Die Kreativität, die ich mit meinem Team auslebe, ist ziemlich kompromisslos. Wir nehmen das beste Produkt und fragen uns: Was kann das am besten? Es ist ein bisschen wie in einem Versuchslabor. Wir nehmen uns jedes einzelne vor.

Wie gehen Sie vor beim Entwickeln?

Manches ist Zufall; Wenn zwei Produkte nebeneinanderliegen, denke ich manchmal: Ach komm, das probierste mal. Ich denke sehr viel übers Kochen nach. Beim Reindenken ins Produkt passiert schon sehr viel.

Haben Sie mal ein Beispiel?

Nehmen wir eine Forelle und vergessen alles, was wir gelernt haben. Die Haut dämpfen und trocknen wir, dann kommt sie in extrem heißes Fett, wo sie aufpoppt wie ein Krabbchips. Das jagen wir durch den Thermomix®. Den Staub, der entsteht, kann man dann auf den Fisch geben.



Kunst am Fisch

Von der ewig haltbaren Notration zur hippen Feinkost: Die kleine Ölsardine hat einen langen Weg hinter sich, der seit einiger Zeit steil nach oben führt. Der französische Traditionshersteller La Quiberonnaise bietet sogar bretonische Jahrgangssardinen. Schon die hinreißenden Verpackungen reizen zum Kauf. Aber auch der Inhalt ist köstlich: in Olivenöl, in Bordier-Butter und Yuzu, mit Petersilie und Knoblauch... Ran kommt nur, wer die hübsche Dose durch Öffnen zerstört. 115 g, um 8 Euro, dinseseulinarium.de

3 Thermomix® TM 5 zu gewinnen

Clever kochen, einfach genießen – dafür steht der Thermomix® TM5. Und das Rezept-Portal Cookidoo® macht Ihnen den Alltag noch leichter: Wochenpläne anlegen, Einkaufslisten erstellen, Rezepte suchen – alles ganz easy. Der Cook-Key® überträgt die Guided-Cooking-Rezepte per WLAN aufs Display und führt Schritt für Schritt durchs Rezept. Wir verlosen drei Premiumpakete im Wert von je 1299 Euro: den Thermomix® TM5, den Cook-Key® mit den digitalen Rezepten aus „Das Kochbuch“, „Das Kochbuch“ in gedruckter Form, einen Thermomix®-Kochkurs sowie die Beratung und Einweisung durch eine Repräsentantin. Jetzt mitmachen unter essen-und-trinken.de/thermomix-gewinnspiel. Einsendeschluss: 7. Februar 2018. Viel Glück!



Mengenlehre mit Schuss

Traditionell gehören in einen Punsch fünf Zutaten. Sein Name kommt von dem bengalischen Wort *panch*, was fünf bedeutet. Wir waren großzügig und haben einfach noch zwei dazugegeben. Schmeckt super!

Apfel-Wein-Punsch

🔪 15 Min. ⌚ 12 Std. 🍴 einfach 🍷 4 Portionen 📊 pro Portion 1 g E, 0 g F, 33 g KH = 232 kcal (972 kJ)

- 40 g frischer Ingwer, in dünnen Scheiben
- 2 Bio-Zitronen, davon 1 in Stücken, 1 in dünnen Scheiben
- 1 Zimtstange
- 6 Kardamomkapseln
- 500 g trockener Weißwein
- 700 g naturtrüber Apfelsaft
- 50 g Honig

1. Ingwer, Zitronenstücke, Zimtstange und Kardamom in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 7** zerkleinern.

2. Weißwein, Apfelsaft und Honig zugeben, **20 Min./70°C/Stufe 4** erhitzen und 1 Stunde ziehen lassen.

3. Punsch durch den Gareinsatz in eine Schüssel abgießen. Mixtopf ausspülen.

4. Punsch in den Mixtopf geben, **5 Min./90°C/Stufe 1** erhitzen und noch heiß mit den Zitronenscheiben servieren.

TIPP Die weiße Innenhaut der Zitrone macht den Punsch etwas herb. Wer das nicht mag, verwendet anstelle der ganzen Zitrone nur 5 Streifen Bio-Zitronenschale, dünn abgeschält (à 1 x 4 cm) und 5 EL Zitronensaft.

Leicht und wärmend –
zur blauen Stunde
oder nach dem
Herbstspaziergang





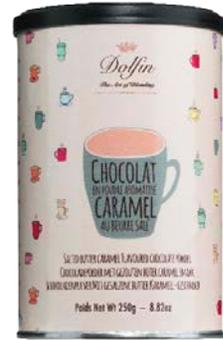
+++ NEU +++ NEU +++ NEU +++

Stolz & glücklich!

Es hat wieder gerauscht im Blätterwald – und herausgeweht wurde ein frischgebackenes »essen & trinken mit Thermomix®«-SPEZIAL. In unserem süßen, neuen Heft dreht sich alles ums Backen: 72 traumhafte Torten, herrliche Obstkuchen, Fluffiges aus Brandteig, Omas Beste, paradiesische Apfelkuchen – hach, einfach alles. **Ab sofort im Handel, 8,50 Euro**



NIX FÜR BACK-PFEIFEN



GESALZEN?

YEP, GESALZEN

Kinder mögen ihn so süß wie möglich – Erwachsene hingegen schätzen den besonderen Twist: Der Kakao mit Salzbutters-Karamell ist eine raffinierte belgische Spezialität und zaubert ein kindlich zufriedenes Lächeln auf die Gesichter der Großen. Dolfin, 250 g, ca. 10 Euro, viani.de

Mein Glas, dein Glas

Erinnern Sie sich noch an die kleinen Anhänger in Blüten- oder Früchteform, die bei Partys dafür sorgten, dass jeder sein Glas wiedererkannte? Bei diesen sind Verwechslungen von vornherein ausgeschlossen: Der Glasboden leuchtet sanft in sechs verschiedenen Farben. Eine hübsche Spielerei, die den formschönen Allzweckgläsern aus robustem Kristall zusätzlich schmeichelt. Life Touch, Schott Zwiesel, 8 Euro/Glas, shop.zwiesel-kristallglas.com



OKTOBER/NOVEMBER

DAS HAT JETZT SAISON

Apfel, Aubergine, Birne, Champignon, Haselnuss, Herbsttrompete, Holunderbeere, Fenchel, Kürbis, Maronenpilz, Orange, Pastinake, Porree, Preiselbeere, Quitte, Rosenkohl, Rote Bete, Rotkohl, Schwarzwurzel, Steckrübe, Steinpilz, Topinambur, Walnuss, Weißkohl, Wirsing.

