

Zucker, Butterfett, Sja-Beetruim,
Bourbonvanille-Extrakt. Überzeugt
selbst Bitterschokoladenfans

→ **Was überrascht:** Schön cremig,
aber nicht pappig, deutliche Vanille-
und Karamellnote; im Abgang zu-
nächst etwas süß, am Schluss über-
wiegt aber die feine Buttrigkeit der
Macademia-Nüsse

→ **Gourmet-Tipp:** Feingehackt über
lauwarmen Vanillepudding oder
frisch gekochten Milchreis geben

3_DER KRÄUTER-CURRY

→ **Produkt:** Mild Wild Green Curry.
Von Herbaria (www.herbaria.de),
70-g-Dose, 11,50 Euro

→ **Was drinsteckt:** Grüner Pfeffer,
grüner Matcha-Tee, Zitronenthymian,
Lemongras, Curryblätter, Fenchel,
Cayennepfeffer u. a.

→ **Was überrascht:** Ein Currypulver mit
frischer, grüner Kräuternote – mehr
Thailand als Indien. Es hat nichts von
der Süßlichkeit und orientalischen
Schwere klassischer Currymischungen

→ **Gourmet-Tipp:** Für alle grünen Gemü-
se-Currys (Paprika, Fenchel); sehr gut
auch zu Fisch. Oder würzen Sie damit
eine Kräuterbutter oder Vinaigrette!

übermäßig süß – da kann man auch

als „Großer“ zubeißen
→ **Gourmet-Tipp:** Der Saft ist ein
astreiner Aperitif

5_DER FRISCHE FISCHSALAT

→ **Produkt:** Garnelensalat mit Fenchel
und Paprika. Von Deutsche See
(www.deutseesee.de), 100 g, um 3 Euro

→ **Was drinsteckt:** Bio-Garnelen
aus Ecuador (aus nachhaltiger Aqua-
kultur), Bio-Gemüse und Kräuter
(Fenchel, Paprika, Dill, Frühlings-
zwiebeln), Bio-Essig, Bio-Sonnen-
blumenöl, Meersalz

→ **Was überrascht:** Dieser Fertigsalat
aus der Frische-Theke schmeckt kna-
ckig und frühlingsfrisch und so, wie
wir's gut finden. Das Gemüse hat
Biss, die Garnelen sind saftig, die Vi-
naigrette ist elegant abgeschmeckt

→ **Ein großes Plus:** Deutsche See en-
gagiert sich für nachhaltige Fischerei
(Kutterfischerei, ökologische Aqua-
kultur, kontrolliert bestandsgeschützte
Fischerei mit MSC-Zertifizierung
(„Marine Stewardship Council“)

→ **Gourmet-Tipp:** Mit einem Gläschen
Sauvignon Blanc die perfekte schnelle
Vorspeise!

KATJA MUTSCHELKNAUS



3



4

5

