

VIELEN DANK FÜR DIE BLUMEN

Das Textressort war sich stets sicher: Topfuntersetzer sind was für Spießer und kommen uns nicht ins Haus. Bis wir kürzlich diese hübschen handgeschnitzten Holzschönheiten des dänischen Herstellers Rice geschickt bekamen (Ø: 26 cm). Unser Geschenk des Monats! Zu bestellen z. B. unter www.justfine-shop.de zum Preis von 24,95 € zzgl. Versandkosten.



WUNDERHUHN

„Sabinchen war im weißen Kleid das schönste Hühnchen weit und breit ...“ Doch über „Das Hühnchen ‚Sabinchen‘“ von Marianne Speisebecher (Kinderbuchtip!) ein andermal mehr ... Heute geht es um Ihr nächstes Brathuhn, für das wir ein echtes Wundermittel kennen: **das orientalische Bio-Gewürzsalz für Hähnchen** und Geflügelgerichte von Herbaria.

Verfeinert u. a. mit Koriander- und Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Zimt und Rosenblüten. Zum Schluss über das Brathuhn gegeben, macht es dieses unglaublich gut. Wundern Sie sich daher nicht, wenn Aladin zum Fenster hereinschwebt und um ein Schenkelchen bittet.

50 g kosten ca. 7 €.



THAI-ITALO-DIPP-TIPP

Eigentlich schwören wir ja auf hausgemacht. Wie gesagt, eigentlich ... Denn bei Verkostung dieser Soße schauten wir so tief ins Glas, bis nichts mehr übrig war von der so köstlichen wie ausgefallenen **Komposition aus italienischen Tomaten, feinem Balsamico und Erdnüssen**. Abgeschmeckt mit typischen Zutaten der Thaiküche: geröstetem Knoblauch, Sojasoße und Kaffirlimetten-Blättern. Die kann man bei der nächsten Fondue-Nacht mit Freunden getrost als selbst gemacht ausgeben ... Das 200-g-Glas aus dem Feine-Welt-Sortiment von REWE kostet ca. 2 €.



Aktuell/LECKERBISSEN

DIE STORY VERSCHWINDENDER RAVIOLI

Solch spektakuläre Kreationen der Molekularküche, Menüs mit 28-35 Gängen pro Gast, rund zwei Millionen Reservierungswünsche im Jahr und die viermalige Ernennung zum besten Restaurant der Welt – so die stolze Bilanz des Avantgarde-Küchentempels El Bulli von Drei-Sterne-Koch Ferran Adrià (u. r.), der im Juli für zwei Jahre seine Tore schloss. Wer einen Besuch dort „verpasst“ hat, kann diesen nun im Kino nachholen und Adrià mit Team bei der Arbeit am Gast und bei der Kreation der Gerichte im Kochlabor in die Pötte – Pardon, Reagenzgläser – schauen. Die Dokumentation „El Bulli – Cooking in Progress“ von Gereon Wetzel startet am 15. September 2011 in den Kinos.

5 X 2 KINO-KARTEN* ZU GEWINNEN

Teilnahmebedingungen und -coupon auf S. 57. Stichwort: „El Bulli“, Einsendeschluss ist der 15. 09. 2011

* Gültig nur für den Film „El Bulli“

