

Traum-
paar

Melone & Brennnessel

Zart aromatisch die eine, grasig herb die andere – im Duo ein feines Süppchen.

Hier verteilt die Brennnessel keine schmerzhaften Souvenirs an unvorsichtige Waldbesucher – sondern offenbart ihre inneren Werte. Davon äusserst angetan ist die orangefleischige Charentais-Melone, deren zartes Aroma hervorragend mit den grasig-frischen Noten der Brennnessel harmonisiert. Für eine kalte Melonensuppe das Fleisch einer Charentais-

Melone würfeln, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 8 Handvoll junge Brennnesselblätter 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgessen, gut ausdrücken und mit einem Löffel durch das Sieb streichen. Brennnesselpüree mit 0.75 dl Halbrahm, Salz und Pfeffer mischen und mit dem Rahmbläser als Schaum auf die in Tassen angerichtete Suppe geben.



Vino & Veritas

von Sommelière
Shirley-Ann Amberg

Guter Ton



Bienen, die das Honigbrötl als ihr Eigentum betrachten. Gras, das durch die karierte Decke sticht. Ameisen auf D-Day-Kurs. Und der Sonnenschirm will nicht stehen bleiben. Yeah ... Picknick-Time!

Letztes Jahr habe ich eine Entdeckung gemacht, die derlei Unbill wettmacht: Rosé im Steinkrug. Er bleibt auch bei hochsommerlichen Temperaturen kühl – und das über drei Stunden.

Für diesen Rosé wurden die vollreifen Pinot-noir-Trauben nach der Einmischung für einige Stunden mazeriert und dann gepresst. Es erfolgte eine kontrollierte Gärung im Stahltank. Der Wein hat eine kräftige, dunkle Lachsfarbe, ein fruchtiges, sommerliches Bouquet (Erdbeer- und Brombeeraroma) sowie delikate tropische, süssliche Noten. Der Körper ist rund, mit sehr schönem Süsse-Säure-Verhältnis.

Dieser Wein funktioniert sogar superharmonisch zu leicht bitterem Gemüse wie Spargeln oder Artischocken, erfrischt bei scharfen Speisen – und ist der perfekte Allrounder für all die anderen Leckereien im prall gefüllten Picknickkorb. Die Flasche lässt sich übrigens wiederverwenden: Lieblingswein rein, Zapfen drauf, kühlstellen und sich aufs neue Picknick freuen. – **Zürcher Rosé im Steinkrug, 16.80 Fr., www.zweifelweine.ch** – Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl in Zürich

NEUE PRODUKTE



Die Schweizer Kult-Streuwürze erhält Zuwachs: Zum Start in die Salat- und Grillsaison bringt Knorr das neue **Aromat** natürlich ohne auf den Markt – ganz ohne Glutamat.



Wenn die neue **Bauernbratwurst** von Coop Pro Montagna auf dem Grill brutzelt, freuen sich Fleischtiger über den Leckerbissen und die Bergbauern über ihre neue Einkommensquelle.



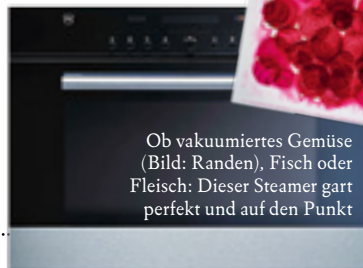
Die Sommeredition der Schweizer Premium-Glace von Mövenpick ist eine Hommage an unsere Schokoladentradition – in vier köstlichen, schoggiig-fruchtigen Variationen.



Aller guten Dinge sind vier. Vier Zutaten, vier Kochschritte – fertig ist der Schmaus. «Take 4», das neue Büchlein von Betty Bossi, ist ideal für easy Sommerabende: Ob Buureflade oder Lamm mit Aprikosen – mit diesen Rezepten kommt man zeitig aus der Küche auf den Balkon. – Betty Bossi: Take 4. Schnelle Hits. Ca. 22 Franken

Aroma de luxe

Der Sous-vide-Trend erobert die Schweizer Küchen: Kein Wunder, denn das sanfte Garen von vakuumierten Speisen bringt Genuss pur! Die neuen Steamer von V-Zug sind speziell für die Vacuisine entwickelt worden. Im Magazin «Haute Gôûture» von V-Zug verraten die Spitzenköche Tanja Grandits, Philippe Rochat, Andreas Caminada und Stefan Meier Tipps und Rezepte für Gaumenfreuden mit dem neuen Gerät. – V-Zug Combi-Steam SL und XSL ab 5050 Franken, www.vzug.ch



Ob vakuumiertes Gemüse (Bild: Randen), Fisch oder Fleisch: Dieser Steamer gart perfekt und auf den Punkt

UPDATE

«Fisch oder Ei?» heisst die Sonderausstellung im Tropenhaus Frutigen BE zum Thema Stör und Kaviar. Besonders spannend sind die Hintergründe zur Entstehung der einzigartigen Störzucht und Kaviarverarbeitung in Frutigen. – www.tropenhaus-frutigen.ch