

Angerichtet

Éclairs Klassiker aus Frankreich

Wer einmal die liebevoll verzierten Éclairs oder Windbeutel mit cremiger Füllung gekostet hat, kommt nur schwer davon los. Die 28 Rezepte zeigen, wie vielfältig dieser französische Patisserie-Klassiker ist. Und der Mix aus cremiger Füllung oder Eiscreme, knuspriger oder zarter Glasur, feinem Gebäck und raffinierten Aromen ist einfach unwiderstehlich.

Marianne Magnier-Moreno: «Éclairs», Hädecke, Fr. 18.-.



CEO Gabriela Manser (50) liebt:

«Appenzeller Focaccia»

«Den Teig knete ich aus 500 g Pizzamehl, 3 dl Wasser, 30 g Hefe, Olivenöl, Salz, etwas geriebenem Appenzeller und gehackten Rosmarinnadeln und lasse ihn zwei Stunden ruhen. Dann walle ich den Teig 1 cm dünn aus, schneide ein Rautenmuster ein, bestreiche ihn mit Olivenöl und bestreue ihn nochmals mit wenig Appenzeller und ganzen Rosmarinnadeln. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen braucht die Focaccia, die ich meist zu einem feinen Glas Rotwein serviere, 15 bis 20 Minuten.»

Die Chefin der Mineralquelle Gontenbad («Flauder») ist eine der Top-Referentinnen am 10. KMU Swiss Forum am 9. und 10. Mai in Baden.

link www.kmuswiss.ch



Cardinal Blonde Ein Bier für Junge und Junggebliebene

Dieses Schweizer Bier besticht nicht nur durch sein Aussehen. Mit dem ausgewogenen Geschmack ist das Cardinal Blonde das ideale Bier für einen Abend unter Freunden. Schmeckt es nicht, offeriert Cardinal sogar eine Geld-Zurück-Garantie. Bis zum 5. Mai gibt es das Bier in grösseren Coop-Läden zum Einführungspreis (10 x 33 cl/Fr. 10.35 statt Fr. 11.50; 50-cl-Dose/Fr. 1.45 statt Fr. 1.65).



Hamburger-Brötli Für die Grillsaison

Mit Kernen, Roggenschrot und Haferflocken haben es die neuen Farmer-Hamburger-Buns echt in sich. Sie sind bereits geschnitten und müssen nur noch kurz auf dem Grill oder im Backofen erwärmt werden. Die Farmer-Hamburger-Buns von Qualität & Prix (4 Stück, 300 g/Fr. 3.20) sind nur für kurze Zeit in grösseren Läden erhältlich.



essen & trinken news

Frischetipp: Kohlrabi

Botanisch gesehen ist ein Kohlrabi nichts anderes als der verdickte mittlere Stängel der Pflanze, der Sprossachse. Die Farbe seiner Schale kann variieren, von Hellgrün bis Blauviolett. Im Innern sind aber alle Varianten weiss bis leicht grünlich. Um das süssliche, knackige Gemüse roh zu essen, wählt man am besten die kleineren, zarteren Knollen. Und wer die nährstoffreichen Blätter mitessen möchte, sollte sie möglichst frisch verzehren. Die Knolle selbst hält sich im Kühlschrank bis zu einer Woche. Übrigens: Kohlrabischeiben können genauso wie ein Schnitzel paniert und gebraten werden. Einfach zuerst in Mehl, verquirlten Eiern und dann in Paniermehl wenden und 3 bis 5 Minuten pro Seite goldbraun braten.

