

# inhalt

März 2010

## jetzt

### 11 aroma des monats

Gedünstet oder als Salat –  
Radicchio

### 14 news

Korb mit Durchblick, Kaviar aus  
dem Münsterland und Paprika  
als Marmelade

### 16 40 minuten

Fenchelpizza mit Paprika, Apfel  
und Ziegenkäse

### 18 trend: säure im wein

Zuckern von Most war gestern.  
Heute darf deutscher Wein  
sogar nachgesäuert werden

### 20 trend: nachhaltigkeit

Wie wir in der Küche den  
Planeten retten können



Prächtiges Porzellan – festliches Menü Seite 47

## zuhaus

### 23 Geschnittene Schönheiten –

Melonen als Deko-Objekt

### 24 thai-küche

Schön scharf, wunderbar  
aromatisch – gefüllte Pfeffer-  
blätter, Rindfleischsalat oder  
gelbes Curry

### 36 weinpaket

Schmelz muss sein, wenn es um  
Wein zu thailändischem Essen  
geht. Unsere beiden Rieslinge  
kommen da wie gerufen

### 38 aufläufe

Viel Aroma unter krosser Kruste.  
Freuen Sie sich auf unsere fan-  
tastischen Fünf aus dem Ofen

### 47 menü des monats

Hochzeitssuppe, Jakobsmu-  
scheln mit Tomaten-Vinaigrette,  
geschmorte Kalbsschulter und  
Stracciatella-Creme

### 60 das besondere produkt

Keine Schönheit, aber unwider-  
stehlich köstlich: die Cherimoya

### 62 der mix macht's

Thunfisch-Creme, Gewürzpaste  
und Zitronenkuchen – wenn die  
Küchenmaschine läuft und läuft

### 66 vegetarische küche

Sie werden staunen, wozu junger  
Blattspinat fähig ist

### 72 rezept des monats

Mascarponecreme mit Apfel-  
kompott und Haselnuss-Crunch

### 74 backen

Blitzkarriere: drei grandiose  
Kuchen, die wenig Zeit kosten

Gegrillte Hähnchenflügel Seite 30

Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf  
Seite 42



Spinatbuletten mit Paprika-  
Vinaigrette Seite 71



Titel – Rezept: Marcel Stut; Foto: Janne Peters; Styling: Miriam Geyer

# inhalt

März 2010



Institution in Rom: Feinkosthändler Volpetti (l.) mit Heinz Beck Seite 90

Bestes vom Bienenhof:  
Bio-Lindenhonig  
und Essig Seite 100



Pause im Park: St.  
Stephen's Green  
in Dublin Seite 82



## unterwegs

- 81** Ein Schluck irische Geschichte – das Guinness-Storehouse
- 82** **swinging dublin**  
Früher als „Dirty old town“ verschmäht, heute vibrierende Metropole – und Mekka für Gourmets
- 90** **persönliches rom**  
Der deutsche Heinz Beck kochte sich in die Herzen der Römer. Uns hat der Drei-Sterne-Koch seine Lieblingsadressen gezeigt
- 97** **andalusischer stoff**  
Sherry der Sonderklasse – der vollmundige Cristina des Produzenten González Byass

- 100** **honig aus oberbayern**  
Ehepaar Pausch erzeugt sortenreinen Bio-Honig und vergärt ihn zu Essig. Wir kochen damit
- 108** **genießer-guide**  
Restaurants, die Sie begeistern werden – mit und ohne Stern
- 113** **stadtportrait göteborg**  
Vier Sterneköche, ein Menü: Gourmetspaziergang durch die schwedische Hafenstadt
- 114** **lokaltermin**  
Schwärmt für Torten und schöne Frauen: im Gespräch mit Schriftsteller Feridun Zaimoglu
- 118** **matthies war essen**  
Diesmal, kein Witz, im Flagship-Restaurant von McDonald's am Münchner Flughafen

## service

- 121** Schön praktisch: Stoffservietten von der Rolle
- 122** **leserforum**
- 123** **neu am markt**
- 124** **gourmet-quiz**
- 126** **rezeptverzeichnis**
- 127** **menüplaner**
- 128** **impresum/hersteller**

## rubriken

- 3** **editorial**
- 4** **mitarbeiter**
- 129** **vorschau**
- 130** **bei uns zu hause**