

Für Sie entdeckt und gesammelt

Das Beste im Sommer

Frühstücken auf der Terrasse, Brotzeit im Grünen, Grillen im Garten oder ein Glas Wein unterm Sternenhimmel – im Sommer ist Hochsaison für Genießer.



Kulinarisches Kleinod Hotel SONNE Frankenberg in der Heimat der Gebrüder Grimm

Es war einmal ein malerischer Fachwerkort, auf dessen Marktplatz sich zur untergehenden Sonne vier der begnadetsten Köche zusammenfanden, um den Anwesenden ebenda ein Festmahl bis tief in die Nacht hinein zu kredenzen ... Das große kulinarische Highlight, das am 12. Juli 2015 in Frankenberg im Ederbergland geplant ist, hätte sicher auch den Gebrüder Grimm, als den berühmtesten Söhnen der Stadt, gut gefallen. Sternekoch Erik Arnecke vom Relais & Châteaux Hotel Die SONNE Frankenberg lädt gemeinsam mit zwei dänischen Spitzenköchen aus weiteren Relais & Châteaux-Partnerhotels mit einem erlesenen Sechs-Gang-Menü zum Sommer-Sonnen-Fest, einem kulinarischen Gourmet-Event mitten auf dem Marktplatz von Frankenberg, ein. Die kulinarische Vielfalt des Hotels SONNE Frankenberg zeigt sich ganzjährig in drei exquisiten Restaurants: dem Gourmetrestaurant Philipp Soldan mit einem Stern im Guide Michelin, der SONNE Stuben sowie dem mediterranen Bistro Philippo.

Relais & Châteaux Hotel Die SONNE Frankenberg, Marktplatz 2-4, 35066 Frankenberg (Eder), www.sonne-frankenberg.de



Praktisch zum Backen und zum Mitnehmen

Darauf haben wir gewartet! Die quadratische Backform „Silverwood“ von Lakeland verfügt über einen mehrfach verstellbaren Rahmen, der das Backen verschiedener Formate ermöglicht. Die Backform dient darüber hinaus als praktische Transportbox (ca. 38 Euro, www.lakeland.de).

Moderne Landhausküche

Das Beste aus beiden Welten, aus Moderne und ländlicher Tradition vereint die Küche „Loft“ des österreichischen Naturholzmöbel-Herstellers



Team 7. Natürliche und massive Nussbaumfronten sowie viele offene Staufächer auf der einen Seite und zurückhaltend gestaltete Griffe aus Edelstahl und der Einsatz von zahlreichen Glaselementen auf der anderen Seite machen diese Küche zum perfekten Balanceakt für alle, die eine Koch-Oase im modern-ländlichen Stil suchen. www.team7.at





Traditionell und köstlich Ammerländer Spezialitäten

Wer durch die Flaniermeile von Bad Zwischenahn spaziert, kommt auch an der „Ammerländer Schinkendiele“ vorbei. Das außergewöhnliche Geschäft lockt vor allem mit seinen Feinkostspezialitäten, allein über 25 Sorten Schinken stehen den Kunden zur Auswahl. Besonders in der Spargelzeit sind die saftigen Keulen, die hier wie im Schlaraffenland von der Decke hängen, sehr beliebt. Und das Beste: Sowohl Wurst- und Schinkenwaren als auch die beliebten Präsentkörbe können entweder bequem per Telefon oder im Onlineshop bestellt werden! Ammerländer Schinkendiele, In der Horst 1a, 26160 Bad Zwischenahn. Bestellhotline: Tel. 0 44 03-10 03 (täglich von 9–17 Uhr), www.schinkendiele.de



Smoken ist das neue Grillen
Mit dem Grillbuch „Wer smokt hat mehr vom Grillen“, erhältlich samt zwei Räucherermischungen für Fleisch und Gemüse, treffen Autorin *Christine Fuchs* und der *Kosmos-Verlag* einen Nerv unter Grillfans. Die Kunst, das Grillgut auf aromatischem Holz räuchernd zu veredeln, ist der Grilltrend des Jahres (14,99 Euro).

Eisenguss für mehr Genuss

Bislang schwärmten Gourmets für Berndes Kochgeschirr aus Aluminium. 2015 präsentierte das Unternehmen nun seine „Professional“-Linie aus Eisenguss mit Brättern in diversen Größen, einer Grillpfanne sowie einer Grillplatte im XL-Format. Erhältlich in Schwarz und Orange, 8 Jahre Garantie. www.berndes.com



Leckere
Erfrischung
am Sommerabend



Spritzige Melonenbowle

1 Wassermelone • 6 cl Orangenlikör
3 cl Weinbrand • 3 EL Zucker • 1 Flasche trockener Weißwein • 1 Flasche Sekt • etwas frische Minze zum Garnieren

- Das Fruchtfleisch der Melone in gleichmäßige kleine Würfel schneiden und diese in einen Glaskrug oder eine Bowleschüssel füllen. Acht große Schnitzer der Melone zum Garnieren beiseitelegen. Anschließend den Orangenlikör, den Weinbrand sowie den Wein angießen und den Zucker einrühren.
- Alles für ca. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem Sekt aufgießen und mit etwas Minze und Melonenschnitzern servieren.



Das wunderbare Toskana-Gefühl

In der Toskana ist das Grün der Zypressen ein wenig satter, der Duft der Rosen ein wenig süßer, die Luft um ein paar Grad milder und der Himmel um ein paar Wölkchen ärmer. Genau der richtige Ort, um mal wieder Seele und Schultern vom Alltagsballast zu befreien. Unser Tipp: das verwunschene Landgut Tenuta delle Rose, das zwischen Siena, Pisa und Florenz liegt und jeden Gast einlädt, hier den Himmel auf Erden zu finden. Eigens produziertes Olivenöl, eigener Wein und andere hausgemachte italienische Spezialitäten sind Teil des Verwöhnprogramms. www.tenutadellerose.de



Wilder Kaiser Kaiserschmarrn-Festival

Am 13. Juni lädt das österreichische Ellmau am Wilden Kaiser zum Kaiserschmarrn-Festival, bei dem einheimische Köche den Gästen spannende süße sowie herzhaftere Variationen der legendären Mehlspeise präsentieren. Probiert wird bei Livemusik und natürlich mit Blick auf den Wilden Kaiser. Weitere Informationen zum Festival finden Sie unter www.wilderkaiser.info



Fassbrause jetzt auch am Stiel

Fassbrause ist nicht nur Kult, sondern auch eine willkommene Erfrischung an heißen Tagen. Jetzt gibt es den kühlen Spaß auch als Eis am Stiel in den Sorten Apfel,

Holunder, Rhabarber und Zitrone. Die Grundlage bilden wie beim Getränk Gerstenmalz und Hopfen (16 Stk. ca. 8 Euro, www.bofrost.de).



Käse schneiden mit Bergblick

Der Schweizer Andy Hostettler fertigt in seinem kleinen Thurgauer Familienunternehmen Messer, die statt schnöder Wellenmuster das Panorama bekannter Gebirgsketten zeigen (ab ca. 69 Euro, bestellbar unter www.panoramaknife.de).



Hausmacher Senf mal anders

Sie tragen ausgefallene Namen wie „Nusskuss“, „Abendfeuer“ oder „gelber Rebell“ und sind hausgemachte Senfsorten aus Bayern – nur eben mal ganz anders. Insgesamt acht Sorten Senf hat die kleine Senfmanufaktur aus München im Angebot, alle werden aus regionalen Zutaten und mit erst frisch vor der Verarbeitung gemahlenem, nicht entöltem Senf hergestellt. Auf Konservierungsstoffe wird ebenso verzichtet wie auf künstliche Aromen, dafür kommen in der kleinen Senfküche abwechslungsreich kombinierte Zutaten wie Cashewkerne und Knoblauch oder Chili und Ingwer zum Einsatz. Ideal zum Ausprobieren oder Verschenken (je ca. 5 Euro). Senfhelden, Heigelstraße 7, 81545 München, www.senfhelden.de



Terrakotta in neuem Gewand

Mit der eleganten Keramikserie „Terra“ präsentiert ASA eine Linie aus Schüsseln und Vorratsdosen, die das Thema des bekannten tonfarbenen Geschirrs neu interpretieren. Für das typische Aussehen sorgt eine Tonmineralmasse, wohingegen die Schalen von innen zeitlos in Weiß glasiert sind (ab ca. 8 Euro, www.asa-selection.com).



NEU!
Kochschule

5 Experten-Tipps zum Zubereiten von Fisch

- 1 Beim Waschen von Fisch zügig und nur mit kaltem Wasser vorgehen und den Fisch nicht im Wasser liegen lassen, er würde sonst auslaugen. Anschließend vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 2 Zitronensaft sorgt nicht nur dafür, dass der Fisch weniger „fischig“ riecht, sondern macht auch sein Fleisch fester.
- 3 Gesalzen wird Fischfleisch stets erst vor dem Anbraten. Wird er zu lange vorher gesalzen, entzieht ihm das Salz zu viel Wasser und er wird trocken.
- 4 Frische Fische sollten im kältesten Teil des Kühlschranks gelagert werden und innerhalb von 48 Stunden zubereitet oder rasch eingefroren werden.
- 5 **Beim Zubereiten gilt:** Öl zum Braten bei sehr hoher Temperatur erhitzen und reduzieren, sobald der Fisch in der Pfanne liegt. So schließt sich die Eiweißschicht schnell und der Fisch wird außen knusprig und innen saftig. Außerdem darauf achten, den Fisch nicht zu lange zu braten, da er sehr schnell gar ist.

Sterne Koch Christian Jürgens Rezept



für Zanderfilet

- 8 frische Zanderfilets mit Haut (à ca. 40 g)
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Weizenmehl, Type 405, zum Bestäuben
- 2 EL Keimöl
- 1 TL Butter
- 1 ungeschälte Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig

Zubereitung:

Die Zanderfiletstücke sauber entgräten und kurz unter fließendem kaltem Wasser abbrausen, dann gut trocken tupfen. Die Zanderfiletstücke mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer würzen und auf der Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Das Keimöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstücke mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Die Butter, die ungeschälte Knoblauchzehe und den Thymianzweig zugeben und den Fisch 4–6 Minuten braten, dabei ständig mit dem Bratfett übergießen. Die Zanderfiletstücke mit der Hautseite nach oben auf einem Küchentuch abtropfen lassen und sofort anrichten.

Profi-Tipp vom Sternekoch: Die Zanderfiletstücke vor dem Braten nur leicht auf der Hautseite mehlieren. So wird die Haut schön goldbraun und knusprig, außerdem bleibt das Filet innen saftig.

Christian Jürgens ist als Sternekoch eine Klasse für sich. Der Chef de Cuisine im mit drei Sternen im Gault Millau ausgezeichneten Restaurant Überfahrt im Althoff Seehotel Überfahrt am Tegernsee wurde 2013 zum besten Koch Deutschlands gekürt. Althoff Seehotel Überfahrt, Überfahrtstraße 10, 83700 Rottach-Egern, Tel. 00 49-(0)-80 22-66 90, www.seehotel-ueberfahrt.com

Fisch richtig filetieren

Zarte Fischfilets aus frischem Fisch herauslösen gelingt ganz einfach, wenn man sich an die folgende Anleitung hält.



1 Zuerst muss die Haut des Fisches abgelöst werden. Hierzu erfolgt ein Schnitt unterhalb der Kieme bis hin zur Schwanzflosse.

2 Die Haut wird anschließend mit Gabel und Messer behutsam vom Fisch getrennt und beiseite gelegt.

3 Die so freigelegten Filets jetzt mit dem Messer anheben, indem dieses zwischen Fischfleisch und Gräten geschoben wird.

4 Zuletzt wird der Grätenstrang vom Schwanzende bis zum Kopf hin abgelöst.