

KNALLPAARE

Gegensätze ziehen sich an. Und ergänzen sich manchmal perfekt. So wie diese außergewöhnlichen Kompositionen

01 TEESTUNDE

Kräutertee „Une Balade en Provence“ mit Lavendel, Zitrone und Lakritze. Von Fauchon Paris, € 9,49

02 SCHOKOLADIG

Dunkles Lagerbier aus dem Elsass mit einer dezenten Kakaonote. Von Criolos, € 3,79

03 WÜRZIG

Erdbeermarmelade mit einem Hauch von Thymian. Von Schubert's, € 6,10

04 KÜRBIS-KREATION

Süßes Schmalz vom Vulcano-Schwein mit Kürbiskonfitüre, Chili und Gewürzen. Von Kürbischhof Koller, € 5,90

05 VANILLIG

In saurem Essig eingelegte Paradeiser, verfeinert mit echter Bourbon-Vanille. Von Urmüller's Kostbarkeiten, € 4,30



ALL IN ONE

Ob Brotteig kneten oder frisches Sommergemüse pürieren, der kleine Küchenhelfer erweist sich als großer Held in der Küche. Von AEG Electrolux



TOOL AT WORK

Wozu brauche ich eigentlich eine Küchenmaschine? Gute Frage. H.O.M.E. beantwortet sie Ihnen gern

Was sie kann:

Die AEG-Küchenmaschine „Optistore FP4400“ ist ein wahrer Alleskönner in der Küche und übernimmt eine breite Palette lästiger Aufgaben. Ob beim Kuchenteig kneten, Eis crushen oder Gemüse schnippeln – das multifunktionale Kitchen-Tool steht jedem Hobbykoch tatkräftig zur Seite.

Wie sie funktioniert:

Die Küchenmaschine arbeitet mit 800 Watt Leistung und besitzt zehn unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen. Per Drehkopf lassen sich diese bequem regulieren – je nachdem, ob man rohe Erdäpfel zu Pommes-Streifen verarbeiten will oder Apfelscheiben für einen frischen Obstsalat braucht. Im 1,5-Liter-Mixeraufsatz lassen sich Gemüsesuppen pürieren oder leckere Shakes zubereiten.

Welche Vorteile sie hat:

Die „Optistore FP4400“ zeichnet sich nicht nur durch ihre Multitasking-Fähigkeiten, sondern auch durch ihre Stabilität aus. Aufrutschfesten Gummifüßen ist sie der Fels in der Küchenlandschaft. Trotzdem lassen sich die Einzelteile leicht in der Spülmaschine reinigen und bei drohendem Platzmangel problemlos verstauen.

www.aeg-electrolux.at

Spargel

Die edlen Stangen aus dem Garten der Venus. 70 Rezepte für Feinschmecker



Andrea Nollauer, Michael Wosny

PERFEKT AUSGERÜSTET

Zwei Utensilien, die in der Küche nicht fehlen dürfen: ein Kochbuch mit Rezepten für Spargelfeinschmecker und ein Spargelschäler. Von AT Verlag und WMF



KLEINES KÜCHENLEXIKON RUND UM DEN SPARGEL

Wie erkennt man frischen Spargel? Die Farbe des Spargels sollte hell sein, bräunliche Verfärbungen lassen darauf schließen, dass er zu spät gestochen wurde. Ein weiterer Frischetrick ist, dass Saft herausspritzen sollte, wenn die Spargelenden zusammengedrückt werden.

Wie bereitet man Spargel richtig vor? Zuerst sollten die Spargelstangen mit Wasser gereinigt werden. Aber niemals den Spargel ins Wasser legen! Für das Schälen den Spargel unter dem Kopf festhalten und mit zunehmendem Druck von oben nach unten schälen, am besten mit einem Spargelschäler.

Die Zubereitung von Spargel? Der geschälte Spargel sollte für ungefähr neun Minuten aufrecht in bereits kochendes Salzwasser gegeben werden. Das Wasser darf während der gesamten Garzeit nicht zu stark kochen, da sonst die empfindlichen Spargelköpfe verletzt werden.