

POTPOURRI



FEINSTE ÖLE

Robert Fandler aus Pöllau in der Steiermark war einer der ersten, der hochwertige sortenreine Öle gepresst hat – noch bevor der Öl-Boom ausbrach. Nach dem frühen Tod des Pioniers führt nun seine Tochter Julia das Familienunternehmen weiter. Neu ist das Erscheinungsbild der hochwertigen Öle, von denen es 17 Sorten gibt, viele davon in Bio-Qualität. Ein Neuling ist auch hinzugekommen: Macadamia-Nussöl. Das hochwertige Öl der auf dem südlichen Halbkugel beheimateten Nuss schmeckt mild-nussig, duftet aromatisch und ist auf vielerlei Weise köstlich zu verwenden: zum Parfümieren von Frischkäse und zum Verfeinern vorrangig milder Speisen süßer und pikanter Art.

FIXFERTIGE FONDS & SAUCEN

Gute und geschmackvolle Saucen selbst zuzubereiten beansprucht viel Zeit und Zuwendung. Wenn es aber schnell gehen soll und wieder einmal mehr Fleisch als Sauce vorhanden ist, gibt es jetzt eine sehr passable Alternative. Fonds und Saucen der Firma Mein&Fein sind gebrauchsfertig und frei von Konservierungsmitteln. Die Palette reicht von Geflügel-, Fisch- und Kalbsfond bis hin zu Lamm-, Geflügel-, Wild-, Schweinsbraten- und Gemüsesauce. Zur Abrundung gibt es noch eine Dunkle Basissauce mit Portwein.

Erhältlich im gut sortierten Lebensmittelhandel



MUST HAVE des Monats



Twistlight von Silit, im Fachhandel, ca. € 50,-

Originalles Mehrzweck-Tool. Tickt und leuchtet. Ist Kurzzeitwecker und Taschenlampe. Der Clou: Fürs Leuchten sind keine Batterien nötig. 10 Sekunden drehen ergibt 10 Minuten Licht. Der Dynamo der kleinen LED-Lampe lädt per Drehmoment. Umweltfreundlich.

GOLLING UND DIE WELT

Der Begriff Heimat ist für den jungen Koch-Shooting-Star Andreas Döllener aus Golling ein dehnbarer. Enthält doch sein „Heimat-Kochbuch“ Klassiker wie Rindsbraten, Gulasch und Omas Gugelhupf ebenso wie im Gewürzrauch aromatisierte Forelle, Hummer im Kläschfond oder Entenleber auf Steinbutt. Ein witziges wie nützliches Kochbuch eines kreativen Kopfes, dessen Lieblingsgericht Schweinebauch mit Albatrüffel ist. Hauptsache es schmeckt oder wie heißt es doch so schön: „Home is where your heart is.“

Andreas Döllener
DAS HEUTE HEIMAT-KOCHBUCH
Edition a la carte, € 39,50



PERLE DER KARIBIK

Für alle, die nicht wie unsere Kollegin original kubanisch speisen waren (siehe Bericht ab Seite 40), hier ein kleiner Trost. Das Kochbuch von Alex Garcia, der das Kochen bei seiner kubanischen Mutter und Großmutter gelernt hat. Wir freuen uns über feurig-aromatische Genüsse wie *Cocido Habanero*, *Ensalada criollo* und *Enchilado de camarones* – und legen uns dazu eine CD von Buena Vista – Sie wissen schon – ins Laufwerk.

Alex Garcia
DIE KUBA KÜCHE
Umschau Verlag, € 19,90



ZUR SUPPE

Als Suppenkaspar kann Andrea Kaner wohl nicht bezeichnet werden. Wie wäre es ihr sonst möglich, eine so große Vielfalt an Suppeneinlagen zu präsentieren. An die 30 verschiedene Knödeln finden sich in diesem Buch und machen Lust auf mehr. Neben Nockerln, Strudeln, Schöberln, Potesen, Rouladen und Taschenln werden natürlich auch die dazu passenden Suppenrezepte mitgeliefert.

Andrea Kaner
ZUR SUPPE! NOCKERL, KNÖDERL & CO
Residenz Verlag, € 19,90

