

Angerichtet

Kulinarisch stöbern In der ganzen Schweiz

Dieser sehr persönliche Guide vom Journalisten und «Beizenkenner» Martin Jenni empfiehlt 52 Beizen in 26 Kantonen, diverse kulinarische Nischen, gibt Tipps zum Einkaufen, Überhocken und Übernachten und sagt, wo sich kulturelle Boxenstopps lohnen. Ein Buch für passionierte Beizengänger mit Appetit, Wein- und Tafelfreunde, das jede Entdeckungsreise durch die Schweiz unvergesslich macht. Martin Jenni: «Eine runde Schweiz – ein kulinarischer Streifzug.» Fr. 34.90, Werdverlag.



Moderatorin Anna Maier (34) liebt:

«Paprika-Parmesan-Suppe»

«Ich rüste verschiedenfarbige Peperoni und köchle sie zehn Minuten in Salzwasser. Dann gebe ich Rahm, Paprika und geriebenen Parmesan bei und püriere das Ganze mit dem multifunktionalen Küchengerät, das mir meine Schwiegermutter zur Hochzeit geschenkt hat. Diese Suppe bekommt ihren Piff durch den süsslichen Paprika und den rassigen Parmesan. Ich serviere sie aufgeschäumt und mit roten Pfefferkörnern dekoriert. Dazu gibts Baguette.»

rhö

Die Zürcherin moderiert zusammen mit Sven Epiney mittwochs und samstags um 20.10 Uhr auf SF 1 «Die grössten Schweizer Talente».

link www.annamaier.ch



Twister-Baguette Frisch gedreht

Beim Anblick dieses lustig gedrehten Baguettes bekommen selbst Morgenmuffel wieder gute Laune. Das Twister-Baguette (350 g/Fr. 3.50) aus feinem Weizenmehl ist aber nicht nur optisch ein Hit auf dem Zmorgetisch, sondern überzeugt mit seinem luftigen Teig auch im Gaumen.



Jamadu Fruit & Tea Tee mit Fruchtsaft

Hier trifft der süsse Saft von Äpfeln, Trauben und Himbeeren auf erfrischenden Früchtetee. Dank Sportverschluss läuft nichts raus, auch wenn die Flasche mal auf den Boden fällt. So ist er das ideale Kindergetränk für unterwegs. Den Jamadu Fruit & Tea ohne Zuckerzusatz (3 dl/Fr. 0.95) gibts in grösseren Coop-Läden.



essen & trinken news

Saisontipp Cherrytomaten

Rot, gelb, orange oder gemustert – die kleinen runden Cherry- oder Cocktailtomaten gibt es in unzähligen Varianten. Dabei nennt man die länglich-ovalen Exemplare auch Datteltomaten. Gerade bei Kindern kommen die hübschen Kleinen gut an. So serviert man sie anstelle von Chips als Apéro-snack oder reiht sie mit Käsestücken oder Rohschinken auf Spiessli. Am besten schmecken sie roh, sie können aber auch ganz kurz angebraten werden. Zum Beispiel wenig Zucker in einer Bratpfanne flüssig werden lassen und die halbierten Cherrytomaten mit der Schnittseite nach unten karamellisieren. Als Dekoration auf Salat oder zu Teigwaren mit Pesto servieren.

