

HIMBEERMUSSE

Auf Wunsch aller Leserinnen und Leser, die den TA nicht in die Ferien umgeleitet haben, hier nochmals das Rezept der Himbeermousse: 140 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit 140 g Doppelrahm, 125 g Mascarpone, 1 KL Vanillezucker und 20 g Puderzucker wie Schlagrahm zu einer festen Mousse aufschlagen und kalt stellen.

PFEFFER

Hier noch die Bezugsquellen für die in der Kolumne erwähnten Pfeffersorten: Tasmanischen Pfeffer und langen Pfeffer gibt es bei lemondeseepices@poivre.ch, Langen Pfeffer zudem bei Globus.

Von Sarah Baumann

DUNKLE SCHOKOLADE

Für Ihre Mousse-au-chocolat-Rezepte verwenden Sie dunkle Schokolade. Welche würden Sie empfehlen?

Bis vor kurzem gab es nur eine gute dunkle Schweizer Schokolade, nämlich die Maracaibo clasificado von Max Felchlin in Schwyz. Inzwischen sind alle grossen Hersteller aufgewacht und bieten verschiedene gute bis ausgezeichnete dunkle Schokoladen an. Ausgezeichnet, auch durch ein unschlagbares Qualitäts-Preis-Verhältnis, ist die Suprême noir 78% von Frey, der Migros-Hausmarke (2.20 Fr./100 g). Wie meist bei Migros ist die Qualität der hausigenen Produktlinie hervorragend, mindestens so gut, oft besser, als alle ihre Labels und Marken. Und eben viel billiger.

Von André Francioli

ZITRONENSPAGHETTI

Endlich ein einfaches Rezept, wenig Zutaten und nur eine Pfanne ... Aber einfach ist halt doch nicht ganz so einfach ... Vielleicht liegt es aber an mir:

- Beim Einrühren des Parmesans in die Butter-Olivenöl-Mischung bilden sich wüste Käseklumpen.
- Wie komme ich zur abgeriebenen Schale einer Zitrone? Habe es mit allen möglichen Raffeln versucht (Bircher-, Rösti-, Käse-, Kartoffelraffel). Der Erfolg war jeweils gleich null: zerdrückte Zitrone, viel Saft – aber keine abgeriebene Schale.



Ich hoffe, die Lösung meiner beiden Probleme ist so einfach wie das Rezept.

Ja, die Lösung ist einfach. Sie müssen die Zitrone unzerteilt abreiben. Am besten mit einer Microplanreibe; es geht aber auch mit einer Parmesan-Reibe, al-

lerdings darf sie nicht uralt sein – das ist wie bei Rastierklingen, die werden stumpf. Den Parmesan geben Sie unter die fixfertigen Spaghetti, und zwar am Schluss, kalt. Und es sollte wie immer eine anständige Qualität sein, d. h. nicht zu jung, sonst zieht er allenfalls Fäden. Das wärs. Nochmals das wirklich einfache Rezept in Kurzform: Olivenöl, frische Butter, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone und ein paar Basilikumblätter in eine Schüssel geben. Mit erstklassigen, frisch abgekochten Spaghetti und viel frisch geriebenem, nicht zu jungem Parmesan mischen und sofort servieren.