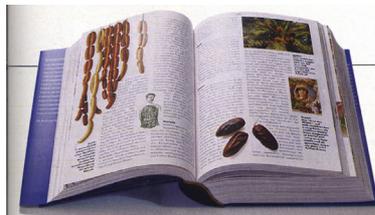


essen und trinken, erschienen im März 2005



Es ist angerichtet!

Noch praller, noch informativer, noch bunter, noch dicker, noch kurzweiliger: Die überarbeitete Neuauflage des „Gourmet-Handbuchs“ von Udo Pini – das ist der, der mit seinem vertrackten Quiz in »essen & trinken« Monat für Monat bis zu 70 000 Einsendungen provoziert – bietet auf 1056 Seiten ein opulentes Hand-, Lese- und Entdeckungsbuch für alle kulinarisch Interessierten. Produkte, Zubereitungsmethoden, Länderküchen, Weine, Kochstile und -trends, wichtige Persönlichkeiten – in diesem Wälzer gibt es nichts, was es nicht gibt.
Udo Pini: Das Gourmet-Handbuch
Könemann in der Tandem Verlag GmbH, 16,95 €

Kunterbunte Küchenmöbel

Die Edelstahl-Kollektion „Reflect made in love“ der Designerin Mel Weisweiler hebt die Laune in der Küche: Die Etagere – in Ihrer Lieblingsfarbe handcoloriert – lässt sich zu Tablett- bzw. Platztellern umfunktionieren. Wasserfest und rostfrei ein Hingucker für jede Gartenparty!
(ca. 100 x 50 cm, 449,- € plus Versand)
Atelier Melanie Weisweiler
Tel. 0 71 21/90 97 50
www.melanieweisweiler.de

Das Wort zu Ostern:
„Eierlikör ist gut für die Haare“

UDO LINDENBERG, ALT-ROCKER

KÜCHENLATEIN & FACHCHINESISCH

Duxelles Das ist so ein schönes, altmodisches Wort, wie es Köche verwenden, die noch die klassische Küche beherrschen (ausgesprochen wird es *Düxel*.)
In der Hochküche haben Duxelles ihren festen Platz: Es sind sehr fein gehackte Zutaten, meistens auf der Basis von Pilzen. Für **Champignon-Duxelles** etwa werden Champignons, Zwiebeln und Schalotten ganz fein gehackt und in Butter gebraten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit dieser Grundmasse kann der Koch dann viel anfangen. Mit Sauce Mouseline verührt ergibt sie die Füllung für kleine Törtchen. Mit Wein und Sahne cremig gekocht wird sie zur Beilage von Koteletts, zusammen mit Eiern im Förmchen gegart schmückt sie ein Gabelfrühstück. (Wir könnten auch Brunch sagen, aber das ist uns an dieser Stelle zu modisch.) Heute hört man das Wort Duxelles kaum noch. Aber die aromatische Pilzmasse – die gibt es natürlich noch. Nur, dass Trend-Köche sie heute „Kaviar“ nennen, abgeleitet vom Auberginenkaviar der orientalischen Küche. So finden wir heute Pilzkaviar, Olivenkaviar und Tomatenkaviar auf angesagten Speisekarten. Und erkennen darin unsere guten alten Duxelles wieder.

PHOTOS: MITTEL - SCHROEDER, (U), RICHARD STRADTMANN (U), (P), (O)
ILLUSTRATIONEN: STEFANIE CLEMEN

