

essbar

ÜBERDRÜBER!

DESIGN TRIFFT AUF KÜCHENTOOLS

1 **Eva Solo.** 1997 hat die Dänin ihr Label aus der Taufe gehoben: frisch und unkonventionell sind ihre Küchenutensilien. Garantiert sein Vergnügen hat man an kalten Herbsttagen etwa mit dem prämierten Teezubereiter: Um das Gebräu warm zu halten, steckt man die Kanne ins kleine Schwarze mit Zipp.

Eva Solo, www.evasolo.dk, etwa bei Haardt & Krüger, Ostovics, Rasper & Söhne, Design Fischer

2 **Guzzini.** Die italienische Design-Dynastie bringt viel Farbe in den grauen Herbst: Grün, Hellblau und Rot jeweils mit blankem Weiß kombiniert, sind auf Schüsseln, Löffeln und Brotkörberln zu finden. Und sein Frühstücksei isst man aus Eierbechern mit integriertem orangen Löffel.

Guzzini, www.fratelliguzzini.com, im Fachhandel

3 **Alessi.** „Purezza“ in der Linienführung des edlen Geschirrs beansprucht der Italiener Alessi. Neuester Wurf aus der Cactus-Serie von Marta Sansoni ist der Obstkorb: Ein Laser arbeitet das Muster der Wüstenpflanze in die Edelstahlplatte, dann wird die Platte gedreht und mit einem stabilen Boden verschweißt. Weitere Herbstneuheiten aus der Hochburg des verspielten

Metalldesigns sind das Käsedöschen und die Essig-Öl-Menage aus der Serie Girotondo.

Alessi, www.alessi.com, etwa bei Haardt & Krüger

Essenz: Form folgt Funktion? Es geht auch umgekehrt: Edel in der Optik, haben Designer-Küchengeräte oft eine hohe Funktionalität.

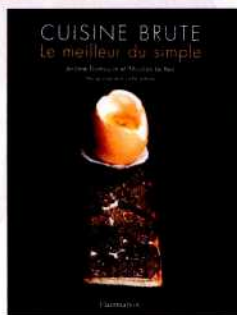


BONAPPETTIT DAS BESTE AUS DER EINFACHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE: ZARTER HERING IN EUKALYPTUS-ÖL.

Zutaten: **Die Einfachheit** dominiert Frankreichs Küchen: Leichtigkeit und Raffinesse sind bei den Küchenchefs von Paris bis Marseille en vogue.

Zubereitung: Einen Liter Erdnussöl in einer Pfanne auf 45 Grad erhitzen und Eukalyptus, Lorbeer, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Karotte und in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen hineinlegen. Solange im Öl lassen, bis es den Geruch der Gewürze angenommen hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Heringfilets in eine Terrine legen und das aromatisierte Öl darüberleeren. Dazwischen Erdäpfel ungehäutet in Salzwasser kochen. Schälen, schneiden und zum Fischfilet ins Öl geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden lang im Kühlschrank kalt stellen. Dann Fisch und Kartoffeln vom Öl abtropfen. Mit Salat aus Rettich, Zwiebeln und Kräutern servieren.

Dumoulin/Le Bec: Cuisine Brute: Le meilleur du simple, Flammarion, erhältlich in der Buchhandlung Babette's, Schleifmühlgasse 17, Wien 4



IMKELLER VON HEINZ NUSSER OPULENTER CUVÉE VOM HÖPLER



Das Weingut Höppler zählt zu jenen Betrieben, die genau wissen, was ein Wein braucht, um in der Gastronomie Erfolg zu haben. Und so wird auch die modern anmutende Kreation „K7“ bald auf seine Zielgruppe in entsprechend trendigen Lokalen treffen. Doch bereits die Aufmachung verspricht mehr als nur ein Durchschnittsglas Rotwein. Die Cuvée aus Syrah, Blaufränkisch und Cabernet mit opulentem Aromenspiel stellt zwar keine hohen Ansprüche an den Genießer, verwöhnt den Gaumen aber höchst charmant.

Region: Weinbaugebiet Neusiedlersee
Weingut Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn,
Tel: 02683/23907, www.hoepler.at
Wein: K7 **Bezugsquelle:** ab Hof
Preis: € 10,90