

KÜCHEN CHEF

Kochen • Essen • Trinken • Genießen

Neu
Jetzt nur
3,50€

TASTE OF
Life
Vegane Familienküche
leicht gemacht



Lust auf Grillen
Die BBQ-Saison ist eröffnet!



Köstliches Bayern
Kulinarische Heimatgefühle



Festliche Tafel
Süße Oster-Leckereien



Frischer
Genuss

Halibut mit Grillgemüse
und Radieschen-Pesto
Seite 29

Herrlich knackiges Gemüse, kross gebratener
Fisch und hochwertiges Fleisch: Ausgesuchte
Rezepte für die schwungvolle Frühjahrsküche

Deutschland € 3,50
Österreich € 4,00, Schweiz sFr. 6,00
Belgien € 4,20





Porzellan, Edelstahl und Holz machen den Tischgrill von Eva Solo zum Designerstück. Mit dem praktischen Tragegriff lässt er sich auch schnell zum Baggersee oder Picknick mitnehmen. Über www.einrichten-design.de, 249 Euro.

Der beliebte Kamado „Big Green Egg Medium“ kann dank der verschiedenen Edelstahlmodule und Untergestelle auch in eine stilvolle Outdoorküche verwandelt werden. Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt.



Die Gusseisenpfanne bietet mit 30 Mulden viel Platz für die beliebten niederländischen Poffertjes – ob auf offenem Feuer oder auf dem Grill. Von Petromax, ca. 35 Euro.



Pizza und Flammkuchen lassen sich hervorragend auf dem Grill zubereiten. Mit dem Edelstahl-Pizzaheber aus der Professional Line gelingt auch das Servieren perfekt. Von Fackelmann, ca. 30 Euro.



Der „E-Pantera“ sorgt mit 2.000 Watt und bis zu 300 Grad für Grillvergnügen auf kleinstem Raum, ganz ohne offene Flammen. Von Landmann, ab ca. 349 Euro.



Mit der Plancha Grillplatte hält eine neue Vielfalt Einzug auf dem Grill. Dank des erhöhten Pfannenrandes geht beim Wenden nichts mehr verloren, die glatte Emaille-Beschichtung bewirkt, dass nichts anbrennt. Von Rösle. Ca. 130 Euro.

Die Feuerschale „Triple“ lässt sich mit einem höhenverstellbaren und schwenkbaren Grillrost aufrüsten. Von Höfats, ab ca. 100 Euro.





Küchenmaschinen sind vielseitige Helfer für den täglichen Einsatz. Die Küchenmaschine von Smeg im Retro-Design hat jetzt ein unverzichtbares Add-on spendiert bekommen. Mit dem Eisbereiter-Aufsatz lassen sich komfortabel bis zu 800 g Eismasse verarbeiten. Nach Gebrauch kommt der doppelwandige Behälter einfach in die Spülmaschine. Preis: ca. 110 Euro.



Ein Muss für Spargelfreunde: Der Spargeltopf aus der „original-profi collection“ (23,5 cm hoch, 16 cm ø) macht das Zubereiten des Frühlingsgemüses zum Kinderspiel. In dem Topf mit praktischem Siebeinsatz können die Stangen aufrechtstehend zubereitet werden. So werden die zarten Köpfe nicht beschädigt. Von Fissler, ca. 200 Euro.



Mit der breiten Silikonlaffe greift die innovative Zange ganz leicht unter Fisch sowie andere empfindliche Lebensmittel und hebt sie an, ohne sie zu beschädigen. Dank der patentierten Verschlussmechanik lässt sich die Edelstahlzange einhändig bedienen. Von Cuisipro, ca. 30 Euro.



Das Raclette „Smokeless“ sorgt mit der abnehmbaren Dunstabzugshaube, ausgestattet mit zwei Geschwindigkeitsstufen und einem auswechselbaren Aktivkohlefilter, für gute Raumluf, wenn Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte für bis zu acht Personen zubereitet werden. Von Unold, ca. 120 Euro.



Black is beautiful. Der „Matte Black Food Processor“ in schwarzem, matt strukturiertem Design ist mit einer Leistung von 600 Watt für alle Aufgaben gerüstet. Verschiedene Aufsätze ermöglichen vielseitige Einsatzszenarien, zwei Geschwindigkeiten und eine Impulsfunktion bieten die richtige Einstellung. Von Russell Hobbs, ca. 80 Euro.