

Kohldampf

Gilt es, Zweifler zu überzeugen, dass Essen auch ohne Getier gut schmeckt, müssen keine schweren Geschütze aufgefahren werden, die richtigen Zutaten und Utensilien reichen.

Redaktion: Silvia Steidinger



Ricotta-Tätschli mit Apfel-Hut: Das Rezept zu diesem Gericht finden Sie auf der übernächsten Seite.



1
Geistesblitz: Däne und Ernährungswissenschaftler – das kann nur gut gehen. Tatsächlich sieht auf dem Geschirr von Christian Bitz jedes Gericht lecker aus.
www.christianbitz.com

2
Starkes Werkzeug: Aus dem richtigen Holz geschnitzt, nämlich Eiche, sind diese Küchenhelfer. Sie wenden, greifen, schieben und heben, ohne zu zerkratzen.
www.rig-tig.com/de

3
Überflieger: Egal, ob Omelette oder Gemüseburger: Nur mit der richtigen Pfanne fliegt das Gebratene stilecht durch die Luft.
www.aubecq.fr

4
Kräuterkundig: Ein Set, das alles kleinriegt. Rosmarin, Salbei, Schnittlauch – alles ergibt sich dem Duo Klinge/Brett.
www.berghoffworldwide.com

5
Immer langsam: Die Töpfe aus Lehmerte sind keine Hitzköpfe, sondern lassen dem Geschmack Zeit, sich zu entwickeln.
www.sambonet.it

6
Reibungslos: Zuerst stellte die Firma Holzfeilen her, heute fliegen die Späne in der Küche.
www.microplaneintl.com

7
Budgetluxus: Wer von einer Eingangstreppe aus Marmor träumt und es sich nicht leisten kann, gönne sich ein Marmorschneidebrett als Trostpflaster.
www.hay.dk

8
Salz+Pfeffer: Diese Porzellan-köpfe dreht man gerne um.
www.kahlerdesign.com

1



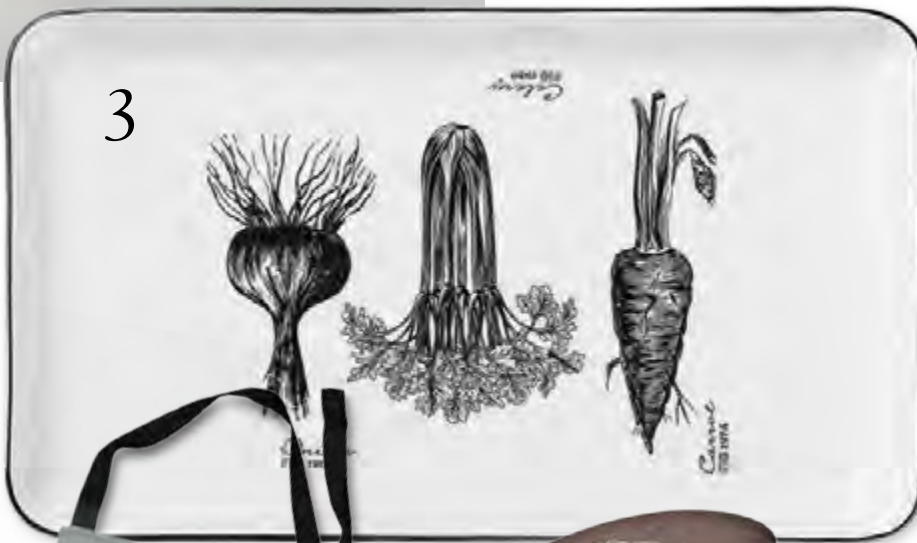
2



1
Juicy!: *Der kleine Designholz-
pflock presst auch den letzten
Tropfen aus Zitrone & Co.*
www.muuto.com

2
Klingen wetzen: *Natürlich ist es
scharf... Dazu sieht es einfach
auch noch gut aus.*
www.berghoffworldwide.com

3



4



3
Präsentabel: *Die Gemüseplatte
ist schlichtweg zu schön, um sie
mit Essen zu überdecken. An die
Wand damit!*
www.westwing.de
www.lenebjerre.com

4
Saubermann: *Die meisten
Vitamine sitzen, wie wir wissen,
in der Schale. Daher soll diese
dranbleiben, aber sauber sein.
Diese Gemüsebürste richtet es.*
www.biber.de

5

5
Schürzenjäger: *Hübscher
Überzieher, damit das kleine
Schwarze den Kochmarathon
unbeschadet übersteht.*
www.lushlampshades.co.uk



REZEPT Ricotta-Tätschli mit Apfel-Hut

ZUTATEN
(FÜR 4 PERSONEN)

Ricotta-Tätschli:

- 500 g Ricotta
- 3 Eier
- 50 g Sbrinz AOP, frisch gerieben
- 3 EL Maisstärke
- 1 Bio-Limette, abgeriebene Schale
- 3-4 EL Spinat, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Rotkohl-Pesto:

- 100 g Rotkohl, gerüstet
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Sbrinz AOP, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer
- ca. 0,75 dl Rapsöl

- 1-2 Handvoll Spinatblätter
- 1-2 grüne Äpfel, fein gehobelt
- Limettensaft und Rapsöl zum
Beträufeln
- Fleur de Sel
- Wenig rosa Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Ricotta-Tätschli: Ricotta, Eier, Sbrinz und Maisstärke verrühren. Limettenschale, Spinat, Salz und Pfeffer daruntertermischen, zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
- 2 Pesto: Rotkohl und Knoblauch im Cutter oder von Hand sehr fein hacken. Sbrinz begeben, würzen, mit Öl zu einem Pesto anrühren, zugedeckt kurz ziehen lassen.
- 3 Ricotta-Masse portionenweise in der nicht zu heissen Bratbutter zu Tätschli braten, bis zum Servieren im auf 80° C vorgeheizten Ofen warm stellen.
- 4 Tätschli mit den Spinatblättern aufturnen, mit Apfelscheiben und Rotkohl-Pesto garnieren, mit Limettensaft und Öl beträufeln, würzen und sofort servieren.

Gekocht wird mit der Schweizer Zeitschrift
«Le Menu». www.lemenu.ch