JOHANN

LAFER

Das Journal für en guten Geschmack

Jetzt zum Sammeln
40 Rezepte
GENUSS FÜR JEDEN ANLASS

GUTES IM GLAS
Passende Weine zu Gans, Huhn & Co

FERNÖSTLICH
Das Geheimnis der Peking-Ente, Asia-Rezepte, Besuch in Singapur

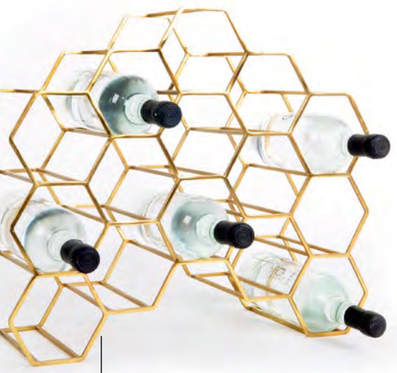
PRAKTISCHE HELFER
Die besten Messer, Töpfe, Pfannen und Küchengeräte

Alles über Geflügel

Tolle Rezepte für Braten, Beilagen und Saucen, Einkaufstipps, Zubereitung & mehr

Glänzende Zeiten

Die Feiertage rücken immer näher – da darf es ruhig ein bisschen glamouröser sein. Vielleicht ist auch das ein oder andere Geschenk dabei?



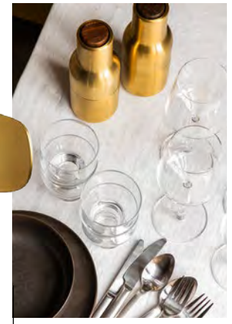
SCHMUCKSTÜCK
Dekorativer können Flaschen nicht lagern: Das Weinregal „Pico“ für 3, 6, 9 oder 15 Flaschen lässt sich stapeln und kann so nach Belieben erweitert werden. Regal für 15 Flaschen, ca. € 163
xlboom.com

PURE ELEGANZ

Dieser stilvolle Kerzenhalter aus der Kollektion „Nappula“ sorgt im Nu für Festagsstimmung – nicht nur auf der gedeckten Tafel. Er ist in zwei Größen und mehreren Farben erhältlich und lässt sich wunderbar kombinieren.
Ab € 59,90, iittala.com

EYECATCHER
Skulpturales Salatbesteck „Leaf“ aus Edelstahl von Born in Sweden, € 59 über ambiendo.de

EXTRAVAGANT
Für alle, die das Besondere suchen: Der Champagnerbecher mit Kissenrelief ist aus hauchdünnem Porzellan und 24-karätigem Gold gefertigt. Passend dazu gibt es einen Champagnerkühler. Becher „Sip of Gold“, €170, Sieger by Fürstenberg, sieger-germany.com



PIKANTES DUO
Das goldene Salz- und Pfeffermühlen-Set „Bottle Grinder“ mit hochwertigem Keramikmahlwerk sorgt stilvollfür mehr Würze. Menu, € 160.
Über connox.de

SCHNITTIGES QUARTETT
Unverzichtbar für Käseliebhaber, 4-tl. Besteck, € 62, amara.com

FOTO: Amara Living

EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

VEREDELT JEDE KÜCHE.

HANDMADE IN GERMANY
reddot winner 2022

Jetzt bestellen!
www.feinschmecker.de/shop
Auch erhältlich im gut sortierten Fachhandel.

GRAEF Feinschneider SKS700 »Exklusiv-Edition DER FEINSCHMECKER«
Sonderausstattung mit Ambiente-Beleuchtung · 0 bis 2 Millimeter-Feinschneidebereich
flüsterleise · wartungsfreier Motor · mattschwarz mit goldener Anschlagbedruckung
mit bruchsicherer Glasbodenplatte · umfangreicher Lieferumfang

Heiße Ware

Mit diesem cleverem Zubehör von Bräter bis Schere gelingen ganze Vögel aus dem Ofen perfekt

GUTE BASIS

Um Geflügel im Ofen zu braten, braucht es einen Bräter, praktischerweise mit Rost, damit es rundum röstet, ein Brett, um es zu zerteilen, entweder mit der Geflügelschere oder am Tisch mit einem Tranchierbesteck. Pinsel, Pfeffermühle oder Thermometer erleichtern das Zubereiten.

BRUST UND KEULE
Ein Thermometer ist gut, bei Geflügel braucht man aber besser eines mit zwei Fühlern (siehe Pfeile). Denn die zarte Brust ist stets vor den Keulen gar. Entweder deckt man sie dann mit Alufolie ab, damit sie nicht austrocknet. Oder man nimmt den Vogel heraus, löst die Brust aus und gart den restlichen Braten weiter. Saftig und auf den Punkt ist Geflügel bei 80 bis 85 °C.

ALLESKÖNNER
Die antihaftbeschichtete Form mit Pfannenboden eignet sich mit Rost als Bräter, mit Deckel zum Schmoren und solo für Aufläufe. „Classic“, 39 x 27 cm, ca. € 160, Scanpan über formadore.de

ALLES AUS EINEM HAHN
Warmes und kaltes Wasser spendet die Armatur „Fusion Round“ und dazu je nach Ausstattung sprudelndes kaltes und kochend heißes – ideal für fettiges Kochgeschirr. Ab € 1295, quooker.de

IN HOCHFORM
Rundum braun wird das Brathuhn mit dem Geflügelröster „Chicko“ mit Saftschale. € 42,95, roemertopf.de

AM DRÜCKER
Salz zum Sprühen ist praktisch, um Geflügel innen und außen zu würzen. „Alpensaline Sprühsalz“, 120 ml, € 4,19, bad-reichen haller-shop.de

MIT LINKS
Einhändig zu bedienende elektrische Pfeffermühle, langlebig, wiederaufladbar. „Paris électrique“, Holz, H 34 cm, € Gräfe und Unzer, € 109, de.peugeot-saveurs.com

STREICHFÄHIG
Einfach zu reinigen und effektiv beim Marinieren: Backpinsel aus hitzebeständigem Silikon, € 6,95, brabantia.com

HAT SCHNEID
Zerteilt Geflügel und bricht Knochen, Cromargan mit ergonomischen Kunststoffgriff, L 23 cm, € 54,99, wmf.com

KLASSIKER
Schmort schonend Fleisch, Gemüse oder Fisch. Römertopf aus Ton mit Deckel. Immer vorher wässern!, 2,5 l, € 42,95 über amazon.de

FÜR DIE EWIGKEIT
Tranchierbesteck „Alpha“ mit Olivenholzgriffen von der Solinger Messerschmiede Güde, € 253, guede-messer.shop

FOTOS: bestechend.de, SÖREN GAMMELMARK, Peugeot Saveurs

Saucen-Profis

Ob Einkochen, Entfetten, Würzen oder Binden – mit diesen Helfern gehen alle Saucen glatt

KLASSISCH
Schmückt jeden Tisch: Sauciere aus Porzellan mit zartem Rhombenmuster. 670 ml, € 79, Lynby über royaldesign.de

PRAKTISCH
Doppelwandiger, thermoisolierter Edelstahl plus Deckel hält Saucen lange warm. 400 ml, € 69,95, Weis seit 1903 über otto.de

FÜR DIPS & CO
Serie „Samsurium“ aus handgemachter Keramik bringt nordische Klarheit auf den Tisch. Ab ca. € 47, dottir nordicdesign.com

KONZENTRIERT
Intensive Entenglace für Saucen, Suppen, Marinaden. 200 ml (reicht für 600 Liter), € 10,80, Chef über bosfood.de

BESTE BASIS
Hoher Topf mit Deckel, an dem Dampf abtropft, und Griffen, die kalt bleiben. „Original-Profi Collection“ 5,2 l, € 209, fissler.com

BRÜHEN UND FONDS

Grundlage vieler Saucen sind Brühen, die man leicht aus Wasser, Gemüse und einem Suppenhuhn selbst kochen kann. Fonds sind intensiver und dickflüssiger. Sie entstehen aus gerösteten Knochen und z. B. Wein durch langsames Reduzieren.

FOTO: BOS FOOD

BRATENSATZ

Auf die Fleischsäfte, die sich beim Braten sammeln und im Ofen Röstaromen entwickeln, schwören Köche als Geschmacksgeber. Wichtig ist das Entfetten und weitere Einkochen mithilfe von Fonds oder Brühen.

TRENNT SAUBER
Fettabscheider mit Siebdeckel für Grobes, Stopfen, damit der Ausgießer frei bleibt, und Blende, die das Fett in der Kanne hält. € 24,99, Oxo über kochform.de

OFFEN FÜR GESCHMACK
Große Oberfläche, kleiner Boden sind die ideale Voraussetzung zum Einkochen von Saucen. Sauteuse „Alchimy“ mit Skala, Edelstahl, 2,5 l, € 135, debuyer-brandshop.com

AUF TAUCHGANG
Einfach mit Rosmarin & Co befüllen, mit der Kette an den Topfrand hängen und easy wieder entnehmen, „Infusio“ L 8 cm, € 7,95, gefu.com

AROMABOOSTER

Gewürze spielen sowohl beim Garen als auch später beim Abschmecken der Sauce eine große Rolle. Je frischer sie sind, desto intensiver ihr Geschmack. Mörser entlocken harten Gewürzen besonders viel Aroma. Sauber garen Kräuter in Flüssigkeiten in einem Sieb mit.

MAHLWERK
Dose mit Korkdeckel und Reibe zugleich sind die „Kräutermühlen“. Gusseisen. 8 x 8 cm, € 49,95, skeppshult-store.de

ALLESKÖNNER
Hacken, pürieren, kneten, schneiden: Ein Foodprozessor kriegt alles klein. 3,1 l, plus Zubehör, € 309, kitchenaid.de

SÄMIGKEIT

Mancher montiert zum Schluss noch etwas Butter für Extraglanz, mancher sorgt mit Stärke oder Mehlbutter für Geschmeidigkeit. Ein Trick ist, den Saucenansatz einfach zu pürieren – das spart Zeit!

RÜHRSTÜCK
Ein flacher Schneebesen ist ideal für wenig Flüssigkeit und Pfannen. „Good Grips“, € 12,99, Oxo über galeria.de