

Marmelade AUS DEM SÜDEN



Warum nur gilt Orangenmarmelade als typisch britisch? Wir haben die köstlichsten Sorten in Süditalien entdeckt, die vollfruchtige Tarocco-Orangenmarmelade (160 g, € 5,90) mit knackigen Schalenstücken und Vanille-Kick zum Beispiel. Wer Bitternoten und dezante Säure liebt, wählt Marmelade aus kalabrischen Wildorangen (*arance selvatiche*, 200 g, € 6,90). Bezug: www.laperledelgusto.de

• Echte Mandarinen enthält die Biomarmelade von Casale Romano (350 g, € 4,91). Sie mundet

so herrlich mandarinig, dass man nie wieder eine Clementine in die Hand nehmen will. www.casaleromanodelizie.com



FRAGEN

an Bettina Matthaei, Gewürzexpertin und -händlerin von „1001 Gewürze“:

Ihr bester Tipp zum Würzen?

Zweimal würzen! Einmal zu Beginn, in nicht zu heißem Fett, etwa beim Anschwitzen der Zwiebeln. Dann haben die stabilen Noten der Gewürze noch viel Zeit, sich zu entwickeln. Für die flüchtigen Aromen gebe ich ganz zum Schluss eine zweite Portion hinzu, damit die herrlichen Düfte vom Teller direkt in die Nase steigen.

Welche Gewürze kaufen die Deutschen am liebsten?

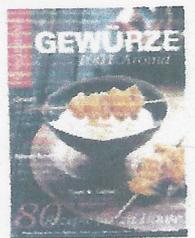
In der Vorweihnachtszeit sind es Vanille, Zimt und Kardamom. Dabei kann man sie so viel einfallsreicher verwenden als nur in Gebäck: Zimt verfeinert Eintöpfe und Schmorfleisch, Kardamom ist toll zu Käse, Pasteten oder im Kaffee. Er wirkt magenberuhigend und stimmungsaufhellend.

Und was gibt es an Weihnachten?

Pfefferkuchen mal mit Pfeffer statt mit Muskat und Zimt. Backen Sie Baiser-Makronen mit Haselnüssen, einem Hauch Kakao und kräftig Pfeffer – das ist himmlisch!

Jetzt im Handel:

Unser Bookazine „Gewürze“ mit 80 ganz besonderen Rezepten, exklusiv für den Feinschmecker entwickelt, € 9,95



Mailänder Hofküche

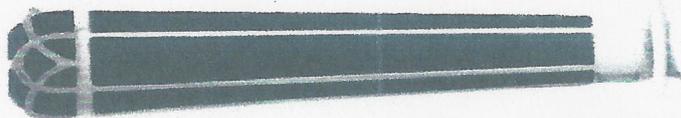
Touristen trifft man in Mailand in fast jedem Lokal, aber dass sich ausgerechnet an der Modemeile Via Montenapoleone ein kleines Ristorante versteckt, das vor allem Einheimische besuchen, war für Feinschmecker-Mitarbeiterin Anja Haegele eine Überraschung. Der Grund ist vielleicht, dass das „Bàcaro del Sambuco“ (www.ilsambuco.it) einen winzigen Innenhof am Ende eines schmalen Durchgangs belegt, in dem man im Sommer zauberhaft schattig

sitzt. Es hat nur eine Handvoll Plätze – perfekt fürs entspannte Mittagessen. Geöffnet ist nur tagsüber, auf der Karte stehen wunderbare Pasta und Klassiker, die allesamt sehr gut gemacht sind. Jetzt, in der Saison, gibt es natürlich auch Trüffel.



ZEITLOSE Schönheit

Das Design des Bestecks „Talisman“ von Christofle erinnert an die Zeit des Art déco. Die Handwerkskunst des Cloisonné, bei der das versilberte Besteck mit schwarzem Chinalack verziert wird, ist jedoch gut 1000 Jahre älter. Zunächst wird das Silber aufgelötet, in den so entstandenen Zellen der



Lack aufgetragen. Weil er beim Brennen zusammensinkt, wird die Prozedur bis zu 16-mal wiederholt, was das Besteck besonders robust macht. Gabel € 193, Messer € 281; Bezug: www.artedona.com

