

AMUSE BOUCHES

Praktische Helfer und Originelles, exklusiv ausgelesen vom KOCHEN-Team.



Üben für Mutti

Um für den Muttertag 2012 gewappnet zu sein, müssen sich die Kleinen schon bald ans Kochtraining machen. Mit diesen süssen Kinderschürzen gelingt der Auftritt als Jungkoch perfekt – egal, wie das Essen schliesslich schmeckt.

Erhältlich für Fr. 15.- bei www.littlemissmoma.ch

Sags mit Ovo

Besser kann mans mit Ovo bekanntlich nicht. Mit einer persönlich beschrifteten Ovobüchse aber vielleicht schon? Überraschen Sie Ihre Liebsten in den frühen Morgenstunden mit einer feurigen Liebeserklärung, guten Wünschen oder was auch immer man am Morgen hören will. Kommt garantiert gut an! **2 Ovo-Dosen à 500 g mit persönlichem Schriftzug, Fr. 19.90, erhältlich unter <http://shop.wander.ch>**



Italien auf die Schnelle

Die sehr erfrischenden Scorzette al Limone brauchen einzig noch einen Schuss Olivenöl und etwas Parmesan, und schon hat man rapidamente ein herrliches italienisches Mahl. Super!

Scorzette al Limone, 500 g, Fr. 10.50, erhältlich bei Johnson Wines, Langgasse 136, 9008 St. Gallen, www.johnson.ch



Würzen für Madagaskar

Ein Geruch, an dem man sich kaum satt riechen kann, dazu ein sehr dezenter Geschmack nach Wacholder. Der wilde Kubeben-Pfeffer aus Madagaskar verleitet zum Pröbeln in der Küche und dient erst noch einem guten Zweck: 2 Prozent des Verkaufspreises kommen der Tier- und Pflanzenwelt im Masoala Nationalpark zu Gute.

«Kubeben» – Wilder Pfeffer, Fr. 16.50, erhältlich u.a. im Zoo Zürich, Shop der Masoala-Halle, www.zoo.ch



So stimmt's

Benimratgeber bieten immer einen gewissen Unterhaltungswert, und selbst wenn man die Basics des guten Benehmens beherrscht, auch eine Portion Entwicklungshilfe. Hätten Sie beispielsweise gewusst, wie man einem Muffin formvollendet zu Leibe rückt? Oder was «p. t. o.» auf einer Einladungskarte zu bedeuten hat? Der kurz und verständlich verfasste handliche Ratgeber passt in jede Handtasche (nach der Lektüre werden Sie auch wissen, wohin diese im Restaurant gehört!) und bewahrt einen vor diversen Fettnäpfchen.

So stimmt's, Fr. 19.90, 978-3-03800-568-1



Spitzschokolade

St. Galler Spitzen zum Reinbeissen statt Anziehen: Die mit zarter Truffesfüllung gefüllten Roggwiller-Spitzen sind ein tolles Mitbringsel aus St. Gallen und eine kostengünstigere Alternative zur textilen Version.

6er-, 12er- oder 24er-Schachtel, ab Fr. 19.40, www.roggwiller.ch



Feines Gold

«Schwarzes Gold» ist ein abgegriffener Name – in diesem Fall aber sehr zutreffend. Der Lustenauer Senf auf der Basis von Süssmost und Balsamico erinnert optisch an Kaviar und überrascht mit einem für Senf sehr milden und dennoch würzigen Geschmack. Für die schwarze Farbe ist Aktivkohle verantwortlich, und die soll ja allerhand Ungutes aus unserem Körper entfernen.

www.lustenauer-senf.com

Muscheln, Mousse & Messer

Hinterhältige Morde, ausschweifende Schlemmereien und zwischen den Zeilen immer mal wieder ein Augenzwinkern. Die 17 Kurzkrimis inklusive Rezepten tischen kulinarische und literarische Köstlichkeiten auf, für die manche sterben müssen. Teils auf ganz makabre Art ... Trotzdem: Das Buch macht Appetit und lockt nach dem Lesen in die Küche!

Fr. 20.50, 3-941657-22-4, www.krimischmitz.de



Was ist denn das?

Als Aperoschälchen, als Cache-pot für die Tischdeko, als Spielzeug für die quengelnden Kinder bei Tisch: Mit etwas Fantasie ist «Il sacchino» mehr als einfach nur ein Sack. Und praktischerweise bei 30 Grad waschbar.

Il sacchino, erhältlich in diversen Farben für Fr. 16.- bei Changemaker, Spitalgasse 38, 3011 Bern, www.changemaker.ch



Der Kürbiskönig

Wenns um Kürbiskerne und daraus hergestellte Produkte geht, landet man eher früher als später beim Samenkönig. Vom steirischen Kürbiskernöl über die rassigen, am Holzfeuer gerösteten und handgeputzten Kürbiskerne mit Wasabi bis zum unschlagbaren Kürbiskern-Pesto degustiert man sich am besten mal in aller Ruhe durchs königliche Sortiment.

Samenkönig, Postfach 1345, 9100 Herisau, www.samenkoenig.ch



Fein geschoppt

Unsere Stylistin war auf Shoppingtour im «vom Fass» und wurde fündig: Das Pistazienöl passt herrlich zu Fisch, Ricotta oder gar Vanilleglace, das mit Orangenextrakt aromatisierte Olivenöl zu fast allem und die beiden Essigspezialitäten mit Honig resp. Saft aus der limettenähnlichen Zitrusfrucht Calamansi schmecken nicht nur in der Salatsauce, sondern auch als Apéroessig.

Pistazienöl, Fr. 17.90, Olio extra vergine di Oliva all'Arancia, Fr. 4.90, Waldburg Balsam Calamansi, Fr. 4.40, Waldburg Star Honig, Fr. 9.50, Preise jeweils pro 100 ml (ohne Flasche), erhältlich in den «vom Fass»-Geschäften, www.vomfass.ch

