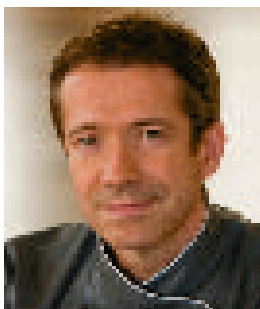


# cook news

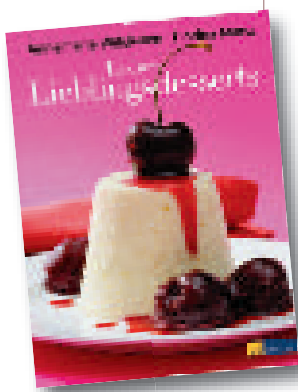
Kulinarisches, Rezeptideen und Expertentipps rund um Kochen und Genießen



**TIPP DER SAISON**  
vom fränkischen Sternekoch  
**Alexander Herrmann.**

**HIGHLIGHT ZU FLEISCH:  
MANGO-CHUTNEY**

Dazu Schalottenwürfel in Olivenöl andünsten und mit Weißwein ablöschen. Knoblauch dazugeben und kurz einkochen lassen. Das Fruchtfleisch einer Mango in grobe Stücke schneiden, dazugeben, etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und – nach Belieben – Chili würzen. Ob eine Mango die optimale Verzehrsreife hat, erkennt man übrigens ausschließlich an ihrem aromatischen Duft.



## Schokoträume

Wer sich schon immer gewünscht hat, feine Schokoladen-Kreationen selbst zu erschaffen, hat mit der Pralinenschule von Kerstin Spehr den richtigen Kontakt gefunden.

In Wochenend- und Abendkursen oder bei Schokoladen-Wein-Workshops wird alles Wissenswerte zum süßen Handwerk vermittelt. Dabei wird selbstverständlich nur mit den edelsten Grand cru-Couvertüren aus Java Ecuador oder Madagaskar gearbeitet. Infos: Tel. 0 89-12 11 16 90, [www.pralinenschule.de](http://www.pralinenschule.de)



## SYMPATHISCHE FARBTUPFER

Stilvolle Akzente setzen Sie im Küchenregal mit diesen formschönen Vorratsdosen aus der Serie „Elemental Kitchen“. Als besonders praktisch erweisen sich die Deckel in unterschiedlichen Farbtönen sowie die Halterungen für Dosierlöffel. Infos: Tel. 0 29 92-98 12 44, [www.maxwellandwilliams.de](http://www.maxwellandwilliams.de)

## IN SÜSSEN GENÜSSEN SCHWELGEN

110 unwiderstehliche Rezepte laden in dem Buch „Lauter Lieblingsdesserts“ zu cremigem, fruchtigem, eisgekühltem oder heißem Genuss verschiedener Nachspeisen ein – lassen Sie sich verführen! 180 S., 100 Farbfotos, AT Verlag, 29,90 Euro

## KOCHEN & GENIESSEN

### GRENZENLOSE TEE-KULTUREN

Dem freundschaftlichen Austausch der arabischen und europäischen Kulturen widmet sich der exklusive Jubliäums-Tee „Magic Gold“ mit Blattgold und Safran. Präzentiert wird die edle Mischung in einer limitierten Auflage von 500 stilvollen Porzellan-Flacons. Informationen: Tel. 0 40-85 40 36 40, [www.samova.net](http://www.samova.net)

### KOCHGESCHIRR MIT KÖPFCHEN

Endlich mehr Stauraum im Küchenschrank verspricht ein innovatives „Click & Cook“-System an Pfannen und Töpfen der Firma Ballarini. Störende Griffe und Henkel werden einfach zur Seite oder nach unten geklappt und geben so den Platz für andere Küchenhelfer frei. Infos: Tel. 0 26 02-94 75 50, [www.ballarini.de](http://www.ballarini.de)



## HOTSPOT DER KÜCHE

Dieses fugenlos integrierte Warmhaltefeld löst das Problem vorzeitig auskühlender Teller und Speisen. In der Arbeitsplatte aus Sicherheitsglas befindet sich zudem ein Touchfeld zum Ein- und Ausschalten der wärmenden Fläche. Weitere Informationen: Tel. 07 51-37 90, [www.sprinz.eu](http://www.sprinz.eu)