

annabelle

7/14

9. April 2014
7 Fr. 5.80 €



Auf den Spuren des
SCHWEIZER
JAMES BOND in Irland

**EIN KIND UM
JEDEN PREIS
WENN SICH FRAUEN
AUF DUBIOSE
SAMENSPENDER
EINLASSEN**

Die Nonne, die auf
dem Friedhof wohnt

Insel der
Ruhe

**BLUMEN
& MEER**
DIE NEUE
SOMMMERMODE

BADI-BODY!
PEELEN, STRAFFEN, PFLEGEN: TIPPS
FÜR IHRE STRANDFIGUR

Bärlauch & getrocknete Tomaten

Wald trifft auf Vorratskammer – eine pikante Verbindung!

Die Saison für Bärlauch ist kurz, man muss rassig geniessen! Als ideale Partnerin für den wilden Waldknoblauch bieten sich getrocknete Tomaten an – für sonnig-frühlingshafte Ravioli: Für 4 Personen 200 g Ricotta, 40 g geriebenen Parmesan, ca. 80 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (abgetropft), 1 Bund Bärlauch à ca. 30 g sowie Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren. 1 Packung frischen Pasteteig à 2 Rollen ausbreiten. Auf der einen Bahn die Füllung in Häufchen verteilen, Ränder mit Wasser befeuchten. Die zweite Bahn Pasteteig darüberlegen und gut andrücken. Ravioli ausschneiden und im simmernenden Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen. In tiefen Tellern anrichten, mit aufgeschäumter brauner Butter beträufeln, etwas Parmesan darüberreiben.

Traum-paar



NEUES IM OSTERNESTLI



Happy Schoggi: Der Lucky Bunny des Winterthurer Chocolatiers Vollenweider hat ein Glückslos im Bauch – zu gewinnen gibt es süsse Einkaufsgutscheine. — 330 g, 36,50 Franken

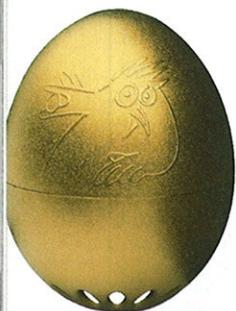
Süßes Bijou von Sprüngli: Die Hülle aus Schokolade ziert eine Rose aus Mandelmasse, im Innern verbergen sich Truffes mit echtem Champagner. — 420 g, 69 Fr.



Der Trick

EIER-SCHÄLEN

Damit das Eierschalen nach der österlichen Tütschete nicht zum nervigen Geduldsspiel wird: Oben und unten etwas Schale entfernen, kräftig hineinblasen, und schon löst sich die Schale fast in einem Stück.



Goldie mit Oldies

Wenn das goldene Ei «Killing Me Softly» spielt, sind die Frühstückseier perfekt. Wenn es «Ich wollt ich wär ein Huhn» trällert, ist das Eiweiss fest und das Eigelb im Kern noch flüssig, und bei «Carmina Burana» ist es hart gekocht. Einfach mit ins Kochwasser geben. — Piep-Ei, mit echtem Gold veredelt, 39,80 Franken, www.chuchilade.ch

SCHOGGISCHAU

An Ostern öffnet das neue Besucherzentrum von Chocolat Frey in Buchs AG seine Türen. Von der Kakaobohne bis zur Degustation der fertigen Schoggi und dem Zwischenhalt im Café oder Shop: Hier gibts Schokoladenmomente à discrétion für die ganze Familie! — Öffnungszeiten: Di–So 10–17 Uhr, www.chocolatfrey.ch

Hei ei ei ...

«Das Gelbe vom Ei» ist eine Hommage an den kulinarischen Allrounder von Rose Carrarini. Die Britin ist Inhaberin der Rose Bakery, einer der beliebtesten Bäckereien von Paris, und trug viel dazu bei, das ramponierte Image der englischen Küche aufzupolieren. Ihre 84 Eier-Rezepte – vom Rührei bis Scones, von Crêpes bis Tartes – werden von kunstvoll gezeichneten Foodbildern der Illustratorin Fiona Stickland begleitet. — Rose Carrarini/Rose Bakery: Das Gelbe vom Ei. Phaidon-Verlag, April 2014, 136 Seiten, ca. 40 Franken

