



HEISS AUF WEISS. Das vierteilige Topfset aus Aluminium und Edelstahl macht sich auf jeder Herd-Variante gut. Um € 299,- bei Impressationen.

ECHT WILD. Meinrad Neunkirchner vom Wiener Gourmet-Tempel *Freyenstein* und Gourmetjournalistin Katharina Seiser verraten, wie Sie einfache Gerichte mit wild wachsenden Wurzeln, Kräutern und Beeren in Geschmacksexplosionen verwandeln. Der beigelegte Pflanzenführer hilft beim Sammeln und Erkennen von Giersch, Gundelrebe & Co. Um € 29,95 (loewenzahn-Verlag).

GOURMET CLIPS



ZAUBERSTAB. Karotten, Ananas, Kartoffeln: Der *Braun Multi-quick* macht alle blitzschnell klein. Super für Suppen, Smoothies und Pürees. Um € 129,99.

NEU IM REGAL



GESTREUT. *Knorr Aromat Vegetal* würzt nur mit natürlichen Zutaten wie Karotten, Zwiebeln, Broccoli, Petersilie. € 2,99.



SCHARFMACHER. Der *Vulcanus*-Messerschärfer bringt in Minutenschnelle stumpfe Klingen wieder auf Vordermann. € 45,60. vulkanus-company.com



ABGESPECKT. Tipp: Die Slim-Tafel *Joghurt Himbeer Vanille* mit weißer Schokolade von *Lindt* sollte direkt aus dem Kühlschrank in den Mund! € 1,79.

PURIST. Sie haben was zu feiern? Wie wär's mit dem besonders trockenen *Bründlmayer Extra Brut-Schaumwein*? Ab € 18,70.



WAS BEDEUTET „ZISELIEREN“? Der Begriff kommt aus dem Französischen („ciseler“ = ausmeißeln) und steht für das Einschneiden von Fisch, Fleisch oder mit Eidotter bestrichenem Teig – und zwar bevor das Ganze in den Ofen, die Pfanne oder auf den Grill geht. Das Ergebnis: eine gleichmäßige Garung.

LOKAL-AUGENSCHHEIN

KROATIEN RUFT! Früher hieß es *Cinque Terre*, dann wurde es in *Aurelius* umgetauft und in ein größeres Lokal zwei Häuser weiter verlegt: Die Rede ist vom wahrscheinlich besten kroatischen Fischrestaurant Wiens. Chefkoch Neno Treselj tischt hier würzige Suppen, knusprige Brassen oder zarten Oktopus auf, der selbst verwöhnte Gourmetkritiker zum Jubeln bringt. Auch die Weinkarte sucht ihresgleichen. Bravo! **Adresse: Marc-Aurel Straße 8, Wien 1. Tel.: 01/535 55 24**

