



WINTERTRÄUME – KULINARISCHES

verantwortliche bei Maestrani. Besonders beliebt sind Pralinés in unterschiedlichen Variationen, wie auch Schokoladetafeln in den Geschmacksrichtungen Birne, Mandarinen oder Marzipan. Aber auch ein Stückchen zartschmelzende, weisse Schokolade kann zu einem unwiderstehlich glücklich machenden Genuss werden.

Dessertkäse par excellence

Der Waadtländer «Vacherin Mont-d'Or» wird traditionell nur von Oktober bis April hergestellt. Diese Winteredition mit der roten Rinde ist von duftendem Tannenholz ummantelt, die ihm erst sein exquisit tanniges Aroma verleiht. Vor allem Speisen aus geschmolzenem Käse sind in der kälteren Jahreszeit bei den Schweizern und Liechtensteinern sehr beliebt. So kann man den delikaten, milden Geschmack des «Vacherin Mont-d'Or» auch mit Freunden in der warmen Stube als Warmplatte geniessen (siehe Rezeptvorschlag).

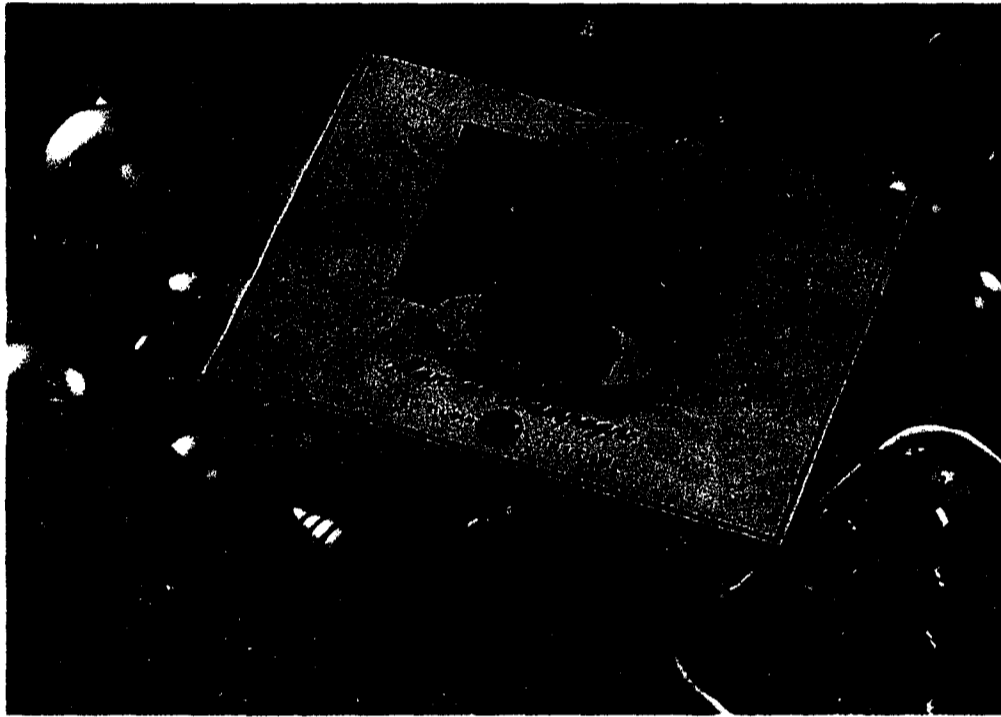
Eis kühlt Magen nicht

Die weit verbreitete Annahme, Eis kühle den Magen zu sehr aus, ist falsch. Bereits im Mund wird das Eis, das bei etwa minus 4 Grad gegessen wird, um rund 20 Grad erwärmt und erreicht beim Eintritt in die Magengegend annähernd Körpertemperatur. Die Gefahr der Unterkühlung besteht bei üblichen Verzehrsmengen also nicht!

Haltbarkeit von Schokolade

Je nach Rezeptur besitzen Schokoladen eine Mindesthaltbarkeit von bis zu 12 Monaten, dunkle Schokoladen gar bis zu 15 Monaten. Schokolade sollte bei einer Temperatur zwischen 10 und 18 Grad und geschützt vor Licht und Feuchtigkeit gelagert werden.

Tanja Guidolin



In der kühleren Jahreszeit ist die Königsdisziplin der Praliné-Kreation, die «Marc de Champagne», eine Gaumenfreude.

Bild: Lindt

Vacherin – Im Ofen ein Genuss

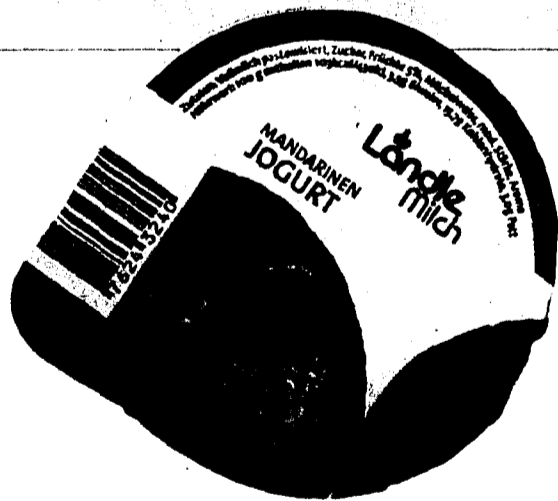
Der delikate Weichkäse wird in den Reifebetrieben des Waadtländer Juras und dessen Umgebung hergestellt. Zwischen Oktober und April erfreut er die Gourmets, die ihn als Dessertkäse, mit knusprigem Brot und einem Glas einheimischen Weines geniessen. Vacherin im Ofen (siehe grosses Bild) ist ein anderes, sehr beliebtes Rezept:

- ☛ Käse mit Gabel hineinstecken und Knoblauchzehen einstechen
- ☛ Mit 1dl Weisswein übergiessen
- ☛ Vacherin in Aluminiumfolie einpacken
- ☛ Für 25 Minuten in den 200 Grad heissen Ofen schieben
- ☛ Löffelweise über geschwellte Kartoffeln servieren

«Bon apétit»



Voll im Trend: In den letzten fünf Jahren ist die Nachfrage von Saisonprodukten um das Zehnfache gestiegen.



Auch der Liechtensteiner Milchhof produziert mit Mandarinen ein typisches Winterjoghurt.