

Kochbuch: «Manchmal muss es Kaviar sein»

NEUES BUCH Einst ein magisches Sinnbild für Luxus, sind die königlichen schwarzen Perlen des Störrogens heute eine erschwingliche Delikatesse. Unwiderstehlich ausgewogen im Geschmack, ist Kaviar reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, Ölen und Vitaminen. In den unterschiedlichsten Spielarten zubereitet, bereichert die exklusive Gaumenfreude jede festliche Tafel. Die Rezepte dazu hat die kreative und weit gereiste Genfer Autorin Sacha de Frisching in «Manchmal muss es Kaviar sein» nun erstmals zu Papier gebracht – 28 verführeri-

sche, kosmopolitisch inspirierte und stilvoll illustrierte Kaviarrezepte von Tiramisu mit Lachs und unkomplizierten Crostini mit Peperonipaste bis zu traumhaft leichten Blätterteigpastetchen und cremigen Tagliatelle mit Spargel.

PD

Das Buch **«Manchmal muss es Kaviar sein»** von der Autorin Sacha de Frisching ist im Buchhandel oder direkt im Werd & Weber Verlag AG erhältlich. 96 Seiten, 21,5 x 27,5 cm, durchgehend vierfarbig, ISBN 978-3-906033-81-5, Preis 39 Franken.

