

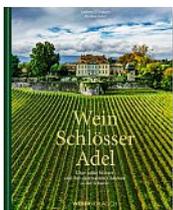
**Geschenk
TIPPS**



**KULT ZUM
NACHKOCHEN**

Das Fernsehstück «Dinner for One», bei dem Miss Sophie's Butler ihre toten Freunde ersetzen muss, ist ein TV-Dauerbrenner. Dieses Büchlein von Patrick Rosenthal listet die Rezepte für das legendäre Dinner für vier Personen auf. Dazu gibt's deutsche Varianten des britischen Mahls und Speisen für den Morgen danach.

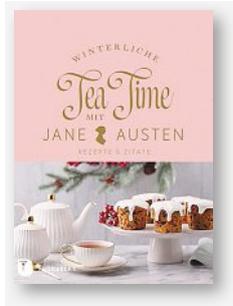
«Dinner for One. Das Kochbuch», Riva, 15.50 Fr.



**HERRSCHAFTLICHE
TROPFEN**

Dieses reich illustrierte Buch von Andreas Z'Graggen und Markus Gisler schildert die Geschichte von 40 Schweizer Schlössern, ihren Besitzern und ihren Weinen. Etwa jene des Château de Crans am Genfersee, dessen Besitzer vor der Französischen Revolution floh und dessen Nachfahren Bioweine machen.

«Wein, Schlösser, Adel», Weber, 89 Fr.



«Winterliche Tea Time mit Jane Austen», Thorbecke, 37.50 Fr.

*Mandarinentarte
MIT BAISERHAUBE*

ZUBEREITUNGSEIT 1 Stunde — GAB- UND BACKZEIT ca. 30 Minuten
KOHLEIT ca. 30 Minuten — SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

ZUTATEN FÜR EINE TARTE

FÜR DEN TEIG
170 g Mehl + etwas zum Arbeiten
20 g gehobene Mandeln
110 g Fett
80 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
1 Ei
50 g Butter + etwas für die Form
gehobene Hälften Pflaume zum Rindbacken

FÜR DEN BELAG
3 Eier
80 g Zucker
2 EL Vanillezucker
4 EL Speisestärke
5 EL
50 g Mandarinentaft, frisch gepresst (z.B. von Charentais)
10 g Butter
80 g Puderzucker

AUßERDEM
1 Tasse Orangensaft (ca. 24 cl)

Für den Teig das Mehl und die Mandeln vermischen, auf eine Arbeitsfläche haufen und eine Mulde eindrücken. Salz, Puderzucker, Vanillezucker und Ei hinzufügen. Die Butter in Stücken auf dem Mehlhaufen verteilen. Alles kräftig kneten und mit den Händen nach zu einem glatten Teig verformen. Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter fetten und mit Mehl austreuen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen Rand kanten. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchsen belegen und im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die Form herausheben und kurz abkühlen lassen. Hülsenfrüchle und Backpapier entfernen und den Boden auf einem Küchenteller auskühlen lassen.

Für den Belag die Eier trennen. Den Zucker mit dem Vanillezucker, der Stärke und 1 Prise Salz in einem Topf vermischen. Die Eigelbe mit dem Mandarinentaft gut verquirlen, in den Topf geben und alles mit dem Schwabweger gut vermengen. Die Masse langsam unter ständigem Rührer einfließen. In die Creme andrücken, dann die Butter einrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Creme in eine Schüssel umfüllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eigelbe mit 1 Prise Salz weiß schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einstreuen. Die Mandarinentartrate in den abgekühlten Teighöfen füllen und glatt streichen. Die Baisermasse kuppelförmig darübergibt und dekorativ verstreichen, so dass achtkleiner Spitzen bilden.

Die Tarte im Ofen noch ca. 5 Minuten backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Herausnehmen, auskühlen lassen, die Tarte auf eine Tortengitterplatte servieren.



**LITERATUR
TRIFFT TEEKULTUR**

Jeweils im Winter lud die feine Gesellschaft zu Lebzeiten der britischen Schriftstellerin Jane Austen in ihre Salons zu kulturellem Austausch und Tee ein.

Dazu wurden allerlei Delikatessen aufgetragen wie die berühmten Gurkensandwiches oder Scones.

Ein Rückblick auf die grossartige englische Teekultur im 18. Jahrhundert mit vielen Rezepten.

**BACKE,
BACKE KUCHEN**

Mit vielen verständlichen Anleitungen und Schritt-für-Schritt-Abbildungen führt Autorin Caroline Bretherton in diesem Grundlagenwerk Anfängerinnen und Geübte in die Kunst des Backens ein. Es ist ein wunderbares und praktisches Geschenk für alle, die etwas mehr wagen möchten als Cupcakes, Marmorkuchen und Zitronenbiskuits.



«Die grosse Backschule», DK, 42.50 Fr.

**SPEZIALITÄTEN
AUS NORDITALIEN**

Patrizia Fontana ist die Zürcher Meisterin der Ravioli. Die Teigtaschen, die sie für ihren Laden produziert, werden in vielen guten Restaurants der Stadt serviert. In diesem Kochbuch präsentiert sie aber mehr als Pastarezepte, nämlich ihre norditalienisch geprägte Küche, von Antipasti wie Sarde in saor über Risi e bisi bis zu Süssem, etwa Zabaione. Man möchte gleich zu kochen beginnen.



«La Mia Cucina», Echtzeit, 48 Fr.

**DEN
BIENEN
SEI DANK**

Kein Lebensmittel spiegelt die Vielfalt der Natur und der Regionen so stark wie der Honig, schreibt der Starkoch Heinz Reitbauer. So schmeckt Heidekrauthonig aus Graubünden völlig anders als Wildlavendelhonig aus den Westalpen. Dieser voluminöse Band aus der Reihe «Das kulinarische Erbe der Alpen» von Dominik Flammer stellt 48 sortenreine Honige und ihre Produzenten aus dem Alpenraum vor.

«Honig der Alpen», AT, 98 Fr.

