

essen & trinken

SO GELINGT
DIE PERFEKTE
REHKEULE

**LIEBLING
LACHS**

*Zur Pasta,
aus dem Ofen
oder als feine
Praline*

**DIE BESTEN
DEUTSCHEN
ROTWEINE
IM VERGLEICH**

Fondue
**6 KÖSTLICHE
DIPS, GANZ
SCHNELL
GEMACHT**



HIMMLISCH!
*Der weltbeste
Schoko-Kuchen –
Schritt für Schritt*

Entspannte Weihnachten

*In diesem Jahr stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst
zusammen. 10 köstliche Vorschläge mit Ente, Rind, Kabeljau*

Schön festlich:
Rinderfilet,
Knödel und
feine Sauce

Pariser Chic und die Kunst der Aborigines

— Erdverbunden und zugleich verträumt, archaisch und zugleich modern – die Pariser Designerin Sarah Lavoine vereint in ihrem Tafelservice „Aboro“ scheinbare Gegensätze. Inspirieren ließ sie sich dabei von der Kunst der australischen Ureinwohner: Kreise symbolisieren Elemente wie Wasser und Erde. Punkte stehen für die Traum- und Fantasiewelt. Auf die Welt des Porzellans übertragen wurde aus Fragmenten dieser Mythologie ein ebenso raffiniertes wie zeitloses Service. Alle Teile sind aus edelstem Limoges-Porzellan; gefertigt und vergoldet in der Traditionsmanufaktur Bernardaud. Schälchen, 17 cm Ø, ca. 150 Euro, Essteller, 27 cm Ø, ca. 54 Euro, www.artedona.com



Fast zu schön, um davon zu essen: Feinstes Limoges-Porzellan von Bernardaud trifft Aborigines-Symbolik

TRINKEN MIT %

SIXPACK FÜR GIN-FANS

Kartoffeln aus der rauen Landschaft der Vulkaneifel sind der Grundstoff für diesen wunderbar klar komponierten, von Grund auf handwerklich gemachten Regional-Gin. Praktisch: Im Genuss-Paket ist das passende Tonic gleich mit dabei. 0,5 l Windspiel Premium Dry Gin und 6 x 0,2 l Tonic, im Geschenk-Set, ca. 50 Euro, www.delinero.de*



STAUNEN

SCHWARZ, RUND, GOLD

Diese schimmernden Kugeln sind magisch. Sie duften verführerisch nach Schokolade und Karamell, man beißt in vanillige Süße – und trifft dann auf den herben Lakritzkern. Ungläubiges Staunen. Ein fast schon dekadenter Genuss. „Let it Glow“, 150 g, ca. 6,50 Euro, www.michelsen-versand.de

SCHWELGEN

MIT STERNCHEN

Zwei Gewürzexperten des Nürnberger Sterne-Restaurants „Essigbrätlein“ haben sich mit Arnd Erbel, einem der besten Bäcker, zusammengetan. Das Ergebnis: umwerfend gute Lebkuchen mit außergewöhnlichen Zutaten wie Criollo, dem feinsten Kakao der Welt. Von Tres Aromas, 130 g (1 Stück), ca. 7 Euro www.arnderbel.de



TRINKEN OHNE %

EIN ROTER ZUR GANS

Sortenreine Direktsäfte sind die Könige im großen Reich der Fruchtsäfte. Gourmets schätzen sie wegen ihrer Komplexität, die manchmal an Wein heranreicht. Der rubinrote Direktsaft aus der Kirschsorte „Morellenfeuer“ passt mit seinem Bukett von Sauerkirschen, Marzipan, mediterranen Kräutern und schwarzem Pfeffer perfekt zu kräftigen Fleischgerichten – und zur Weihnachtsgans mit Rotkohl. Von van Nahmen, 0,75 l, ca. 4 Euro, www.vannahmen.de

