

Ein Latz fürs Universum

Auch kleine Astronauten kleckern. Ein Glück für die künftigen Kosmonauten, gibts diesen Latz. Angehende Gärtner lassen sich widerstandslos den Apfelfatz umbinden und für die besonders Verschleckten gibts die Bonbonvariante. Leider gilt auch bei diesen süssen Lätzchen: Karottenflecken kriegt man kaum weg!
Fr. 25.–, gesehen bei www.littlemissmoma.ch



Verfilzt

Das ideale Weihnachtsgüezi für kalorienbewusste Geniesser: Gefilzte Zimtsterne und Sablés. Das Auge geniesst nicht nur mit, sondern ganz für sich allein!

**Erhältlich bei einLADEN, 031 312 15 61,
Töpferei Breitenrain, 031 333 30 40,
Waldauladen, 031 930 95 65, alle in Bern,
Fr. 8.50/Stück**

Des Kürbis' Kern

Am Samenkönig führt kein Weg vorbei, will man das Beste vom Besten in Sachen Kürbiskernprodukten. Sämtliche Erzeugnisse werden mit viel Handarbeit in der Südsteiermark hergestellt – so auch dieses wahnsinnig feine Kürbiskern-Pesto, welches der Samenkönig nicht unbedingt zu Pasta, sondern u. a. zu Gschwellten empfiehlt.

Kürbiskern-Pesto, Fr. 16.–/100 g, erhältlich bei www.samenkoenig.ch



Festessen aus dem Steamer

Überlassen Sie die Zubereitung des Weihnachtsmenüs getrost dem Steamer und widmen Sie sich Ihren Gästen. So beginnt Weihnachten auch für Gastgeber bereits vor dem Essen!

Lachswürfel im Kräuterjus

Für 4 Personen

75 g Knollensellerie
75 g Rüebli
1 dl fruchtiger Weisswein
1½ dl Fischfond (z. B. aus dem Glas) oder Gemüsebouillon
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 grosser Bund Schnittlauch
500–600 g Lachsfilet, enthäutet und entgrätet
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 g Butter

- 1 Sellerie und Rüebli schälen und in aller kleinste Würfelchen schneiden. Mit dem Weisswein und dem Fischfond oder der Bouillon auf eine Gratinplatte geben und bei 100 Grad im Steamer während 15 Minuten garen.
- 2 Inzwischen die Petersilie fein ha-

cken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Lachsfilet in grosse Würfel schneiden und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

3 Die Lachswürfel nach 15 Minuten im Dampfgarer auf die Gratinplatte legen. Die Dampftemperatur auf 80 Grad reduzieren und alles weitere 5–7 Minuten im Steamer garen, je nach Grösse der Lachswürfel.
4 Den Fischjus in ein Pfännchen abgiesen. Die Lachswürfel auf der Platte im ausgeschalteten Steamer warmstellen. Den Jus auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen. Dann Petersilie und Schnittlauch zum Jus geben. Die Butter in Flocken beifügen und in die kochende Sauce einziehen lassen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Über die Lachswürfel auf der Platte giessen und sofort servieren.

Als Beilage passen Salzkartoffeln.



Siehe
Leserangebot
Seite 80



Vitaminreiche Ernährung über die Festtage? Kein Problem dank Garen mit Dampf

Beim Dampfgaren – wahlweise von 55–100°C – werden Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack optimal erhalten.

Der Steamer von Trisa zeichnet sich u.a. aus durch:

- 8 verschiedene Programme inkl. Auftauen und Erhitzen
- Gar- und Auffangschale aus unverwüstlichem Edelstahl
- Innenbeleuchtung für optimale Überwachung
- Volledelstahlgehäuse innen wie aussen
- Wasserstandsanzeige mit Signalton bei leerem Wassertank

Trisa
ELECTRO