Grillen mit Wein

Wer einen guten Begleiter für gemütliche Balkonstunden, heiße Sommertage oder einen Grillabend sucht, wird nicht nur im eigenen Land oder im Süden fündig. Aus dem Westen kommen edle Tropfen, die an den Rebhängen des Winzervereins Hagnau im deutschen Baden gedeihen – an den Sonnenhängen mit Blick auf den Bodensee. Zum Beispiel der „Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau 2011“, der mit zart-würziger Note aus dem Kräutergarten gut zu Sommergemüse passt. Auch der neue Jahrgang „Burgstall Grauburgunder“ mit seiner „Pinot“-Nase und fülliger Statur ist der Gegenpart zur pikanten Sauce oder dem geschmackvollen Grillfleisch. Der 2011er würzig-fruchtige „Burgstall Rosé“ beschwingt durch frische Säure und passt hervorragend zum Fisch vom Grill. Infos: **www.hagnauer.de**

Schönheit zum Essen

„mymuesli“ hat gemeinsam mit der Bio-Kosmetikmarke „Weleda“ das „Aktiv-Schön-Müsli“ entwickelt. Erhältlich ist das Bio-Müsli um 7,90 Euro im Online-Versand unter www.mymuesli.com

Knalleffekt

Das Highlight 2012? Die neuen Holzkohle-, Elektro- oder Gas-Griller in leuchtenden Farben von Weber, die richtig Lust auf gemeinsames Grillen im Freien machen. Zum Beispiel der One Touch Classic in 47 cm und der Farbe Wedgewood Blue.

GENUSSTRENDS

GENUSS AHOI!

Mediterrane Fischgerichte bringen immer gute Sommerstimmung und ein bisschen Urlaubsflair auf den Tisch – vor allem, wenn sie richtig gewürzt sind. Das „fisch gewürz“ von Wiberg hat einen mildwürzigen Geschmack mit feiner Pfeffer-Zitronen-Note und gibt Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren den letzten Schliff. 7,50 Euro, **www.wiberg.eu**

„WILDE KÜCHE“

Aus der Natur auf den Tisch ist das Motto von Celia Nentwigs Buch „Wildpflanzen – Köstliche Rezepte, essbare Dekorationen und Geschenkideen“ (Bloom's by Ullmer), in dem sich Rezepte für Köstliches und Dekoratives mit Zutaten von Wegesrand, Wiese, Wald und Feld finden. Um **16,90 Euro.**

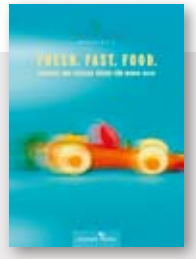
KÜCHENQUICKIE

Mediterranes Gemüse: 300 g Zucchini waschen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Je 3 Tomaten und Paprika häuten und ebenfalls würfeln. 1 Knoblauchzehe pressen und hinzufügen. Alles vermischen, mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen und ca. 10 Minuten dünsten. Mit einem Basilikumblättchen servieren.

REZEPT

Zutaten:
400 g Erdbeeren
125 g Mozzarella-Kügelchen
250 ml Mineralwasser
1 TL grüne Pfefferkörner
(eingelegt, aus dem Glas)
1/2 Zitrone
etwas Basilikum
etwas Minze
1 TL Puderzucker

Buchtipp



Oliver Schneider
„Fresh Fast Food“
(Eulenspiegel Verlag)
14,95 Euro

FERTIG IN 15 MINUTEN
ERDBEER-KALTSCHALE MIT MOZZARELLA & GRÜNEM PFEFFER

1 Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Für die Garnitur zwei Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Ein Drittel der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit Puderzucker bestreuen. Das Basilikum in dünne Streifen schneiden und eine 1/2 Zitrone auspressen.

2 Die restlichen Erdbeeren im Mixer mit dem Zitronensaft und etwas Mineralwasser aufpürieren. Anschließend die gewürfelten Erdbeeren, das Basilikum und die Pfefferkörner dazugeben.

3 Das Ganze in geeiste Schälchen füllen. Vor dem Servieren die Mozzarella-Kügelchen und Beerenscheiben auf der Erdbeer-Creme verteilen und das Ganze mit Minzeblättern garnieren.

Blick über den Tellerrand: KULINARISCHER „ENGEL“

Das Wellnesshotel Engel in Welschnofen in den Südtiroler Dolomiten macht seinem überirdischen Namen alle Ehre – unter anderem, weil Gäste im hoteleigenen Gourmetrestaurant „Johannesstube“ unter der Leitung des Sternekochs Markus Baumgartner himmlisch speisen können. Hier werden statt Nektar und Ambrosia irdische Genüsse gereicht – ganz nach dem Credo: frisch, regional, saisonal und bevorzugt bio. Vom Guide Michelin 2012 mit einem Stern ausgezeichnet, gehört das Restaurant zu den kulinarischen Highlights einer Region, deren Küche weltweit für ihre alpin-mediterrane Vielfalt bekannt ist. In der „Johannesstube“ stehen Gerichte aus der Wild-, Pilze- und Kräuterküche sowie Spezialitäten aus Südtirol und Italien auf der Karte – mit Leidenschaft und Respekt vor der Natur zubereitet. Infos zum Restaurant und dem Hotel: **www.hotel-engel.com**

FOTOS: WELLNESSHOTEL ENGEL, VERLAG, WINZERVEREIN HAGNAU, HERSTELLER