



Zwei Männer, eine Leidenschaft: Gewürze

Hochwertige Gewürzmischungen nach eigenen Rezepten – das macht Ledigs Gewürzmanufaktur aus. Edy Ledig und sein Sohn Olivier wollten ursprünglich nur Gewürze für ihr Restaurant im badischen Ortenberg herstellen, weil sie mit der im Großhandel angebotenen Qualität nicht zufrieden waren. „Der Anfang war etwas holprig. Es stellten sich viele Fragen wie: Wo bekommt man gute Rohstoffe her? Welche Verpackung ist ideal?“, erzählen die beiden. Nach einiger Recherche machten sie dann erste Versuche mit einer Kaffeemühle. „Freunde mussten als Tester herhalten. Dabei wurden Rezepturen abgestimmt, bis sie uns geschmeckt haben“, sagen die Ledigs. Heute finden sich im Sortiment ungewöhnliche Pfeffersorten, Salze in bester Qualität wie das Zitronensalz (unten) und natürlich viele Gewürzmischungen – vom Bratkartoffelgewürz bis zum exotischen Chimichurri. Erhältlich bei www.ledigs-gewuerzmanufaktur.de



Wie Eis, Sorbets oder Parfaits gemacht werden, erklärt Schritt für Schritt die „Eis-Bibel“. In die 100 Rezepte und eine ausführliche Warenkunde fließt der fast 50-jährige Erfahrungsschatz der Münchner Eismanufaktur Engert ein. Christian-Verlag, 39,99 Euro

Linzer- oder Sachertorte, Apfelstrudel, wunderbare Mehlspeisen – in kaum einem anderen Land gibt es so viele süße Köstlichkeiten wie in Österreich. Der Tiroler Marian Moschen hat in „Mann backt Heimat“ diese Klassiker neu interpretiert. Tyrolia-Verlag, 24,95 Euro



Kochen & Genießen

Feines für den Kaffee

Der handgemachte Becher aus Porzellan ziert jeden Frühstückstisch (11 cm hoch, 10 cm Ø). Er ist mikrowellen- und spülmaschineneeignet. Im 2er-Set 15,99 Euro. Auch in Hellblau erhältlich. Aus der Serie „Amalia“ gibt es zudem Müslischalen und Frühstücksteller. www.westwingnow.de



Essen wie im Wilden Westen

Auf offenem Feuer kochen – das schmeckt nach Abenteuer. Dreibeiniger Hängeroast 32,99 Euro, Feuerschale 89,99 Euro. Beides aus Stahl. www.petromax.de

Süß-Würziges für das Grillfest

Auf frisch Gebrutzelttem wie Fisch oder Geflügel ist das „Grillkonfekt Karibik“ mit weißer Schokolade, Kokos, Ananas und Ingwer eine süße Alternative zur Kräuterbutter. Gibt es auch als „Hot Chili“ mit dunkler Kakaonote und „Omas Kräutergarten“ mit kräftiger Milkschokolade.

3 x 12 g für 4,80 Euro.
www.schell-schokoladen.de



Sie haben die Haare schön...

... und zwar ganz aus Nudeln! Die witzige „Good Hair Day Pasta“ wird in Italien nach traditionellem Bronzeverfahren „al bronzo“ aus Bio-Hartweizengrieß hergestellt. Neben den „Cavatappi“, den „Fettuccine al basilico e limone“ und den „Spaghetti al peperoncino“ gibt es auch „Spaghetti al seppia“ und natürlich „Spaghetti classic“. 250 bzw. 500 g für 7,50 Euro. Erhältlich über www.greenomic.de



Kartoffelsalat mal auf mediterrane Art

Statt des bekannten Klassikers macht sich beim nächsten Essen an einem lauen Abend dieser Kartoffelsalat mit Oliven, Pinienkernen und einem Rucolapesto richtig gut.

Zutaten für 4 Personen: Für den Salat: 500 g festkochende Kartoffeln, Salz, 4 EL Olivenöl, 4 EL weißer Balsamico, Pfeffer, etwas Rohrzucker, 50 g Pinienkerne, 50 g Zuckerschoten, 100 g eingelegte, getrocknete Tomaten, 100 g entkernte Oliven, 2 Frühlingszwiebeln, 1 rote Zwiebel, 1 rote Paprika, Parmesan

Für das Rucolapesto: 200 g Rucola, 50 ml Olivenöl, 50 ml Rapsöl, 1 Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, 2 EL geriebener Parmesan

Zubereitung: Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten gar kochen, auskühlen lassen. Pellen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Öl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren,

Kartoffeln damit anmachen, im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen.

Dann Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten, bis sie leicht braun sind. Zuckerschoten 2–3 Minuten blanchieren. Tomaten in Streifen schneiden, die Oliven halbieren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, rote Zwiebel und Paprika würfeln. Alles zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.

Für das Pesto Rucola waschen, abtropfen lassen, von groben Stielen befreien. Blätter mit einem Stabmixer zerkleinern. Mit den Ölen, Knoblauch und Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Parmesan untermixen. Kartoffelsalat vor dem Servieren mit Pesto beträufeln und mit etwas gehobeltem Parmesan bestreuen.

(Rezept: Kartoffel-Marketing GmbH)

Fotos: www.ledigs-gewuerzmanufaktur.de (2), www.greenomic.de (3), Kartoffel-Marketing GmbH, www.petromax.de, www.westwingnow.de, www.schell-schokoladen.de, Christian-Verlag, Tyrolia-Verlag