



## Wie der Papa

Der Vater Terence Conran ist weltberühmter Universalgestalter, Mutter Shirley kochbegeisterte Autorin. Tochter Sophie Conran vereint nun beide Passionen: Sie vertreibt Pies, schreibt Kochbücher – und hat dazu noch ein Geschirr entworfen. Das Porzellan ist zeitgemäß, funktional und einfach schön. Teller (ab 28,50 Euro), Becher (ca. 64 Euro), Platten und Schalen sehen aus wie getöpft und sind in Weiß, Hellgrün oder Beige erhältlich. Sie können direkt aus der Tiefkühltruhe in den Ofen gestellt werden und mikrowellentauglich sind sie auch. **Sophie Conran for Portmeirion, im Fachhandel [www.portmeirion.co.uk](http://www.portmeirion.co.uk)**



## Attraktiver Brasilianer

Er hat glatte Haut mit interessanter Färbung, kann seinen Kamm aufstellen, grimmig gucken und ist ein wenig großmäulig – der Pintado, auch Tigerwels genannt, wird in Brasilien in Aquakultur gezüchtet und bereichert neuerdings das Angebot unserer Fischtheken. Sein relativ festes Fleisch ist praktisch grätenfrei und bleibt beim Garen saftig. Wir haben den Fisch auf verschiedene Arten zubereitet und fanden ihn als Filet gebraten oder frittiert (Haut und Fettschicht entfernt) am überzeugendsten.

**Erhältlich im FrischeParadies (7 x in Deutschland), [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de)**



## Marcel on the beach

Cuisine-Style heißt der neue Trend an der Bar und das meint schlicht: Kräuter und Gewürze müssen ins Glas. Die Kreationen heißen Tartufo Martini oder Sellerie Boost. Klingt gut! Aber unser Koch Marcel Stut hatte dazu seine eigene Idee: 300 ml Wasser, 100 g Zucker, 2 Zweige Rosmarin, 1 Vanilleschote kochen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen, Gewürze herausnehmen. Pro Drink brauchen Sie 2 cl Sirup, 4 cl Grand Marnier, 8 cl Cranberry-Fruchtnektar und selbst gemachte Eiswürfel mit Cranberries darin.



## Mille Grazie!

Endlich gibt es auch für alle, die es weit haben bis zur nächsten italienischen Eisdiele, eine feine Gelati-Alternative. Giolito das ist Bio-Eis, Sorbet und Sahneis in insgesamt 24 Geschmacksrichtungen. Das Ganze hergestellt aus natürlichen Zutaten ohne künstliche Konservierungsmittel und Farbstoffe. Bravissimo! Den 500-ml-Becher gibt es ab ca. 5 Euro, je nachdem welche Zutaten verwendet wurden.

**In vielen Edeka-Filialen,  
Einkaufsinfo über Hamburger Feinfrost,  
Tel. 0 40/3 99 29 20**