



Food

Gourmet-News: Was wir jetzt es- sen, trinken und geniessen

Text: annabelle

SHARE

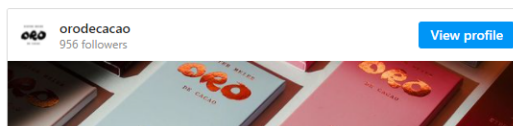


Wir testen für euch die neusten Produkte aus der Gourmetwelt: Was hat uns geschmeckt, welches Produkt hat uns begeistert? Hier kommen die Tipps der Gourmet-Redaktion.

Was wir jetzt...

... **geniessen**: Die reichen Aromen bei Oro De Cacao, der Schokolade von Dieter Meier, stammen zu 100 % aus der Kakao-Bohne: Das bedeutet, dass keine Aromen hinzugefügt werden, die nicht natürlich in der Kakao-Bohne vorhanden sind. So entsteht eine vollaromatische, fruchtige Fairtrade- und Bio-Schokolade, die dank einer neuen Rösttechnik auch bei einem hohen Kakao-Anteil nicht von Bitterstoffen dominiert wird. Möglich macht's das patentierte Extraktionsverfahren, durch welches vier reine Elemente aus der Kakao-Bohne gewonnen und damit schliesslich die einzigartigen Produkte – weisse bis 82 % dunkle Schokolade ohne Bitterkeit – komponiert werden.

Übrigens: Die Schokolade von Oro De Cacao in flüssiger Version und die farbigsten Pralinen in ganz Zürich kann man am Münsterhof im [neu eröffneten gleichnamigen Lokal](#) geniessen. Das Interieur und die Schokolade erinnert uns an den Film «Chocolat» mit Juliette Binoche und Johnny Depp. Perfekt für kalte Tage.



... **trinken:** Der Pink Gold Prosecco Rosé DOC (ca. 30 Fr. bei Globus) von Bottega Spa. Der Cuvée aus 85 Prozent Glera und 15 Prozent Pinot Noir zeichnet sich durch die charakteristische Farbe und eine grosse Komplexität der Aromen aus. Ein völlig neuer Typ von Prosecco, dessen Produktion durch die im Sommer 2020 vollzogene Modifikation des italienischen Weinrechts möglich geworden ist. Ausprobieren lohnt sich!



... **ausprobieren:** Die mehrfach ausgezeichneten Roséweine des erfolgreichen französischen Familienunternehmens Maison Mirabeau, das auf Premium Roséweine spezialisiert ist. Perfekt zum Valentinstag gibt es für euch auch noch ein Pure Rosé Cocktail Rezept – mit Rosen-Eiswürfeln. Hier kommt das Rezept:

Zutaten:

- 15 Milliliter Gin
- 45 ml Mirabeau Pure Roséwein
- 10 Milliliter Zitronensaft
- Rosensirup nach Geschmack
- Roseneiswürfel (selbst gemacht mit Miniatur-Bio-Rosen)
- kohlen säurehaltiges Wasser, mit frischer Wassermelone aufgegossen
- Zitronenscheibe und eine Miniaturrose zum Garnieren

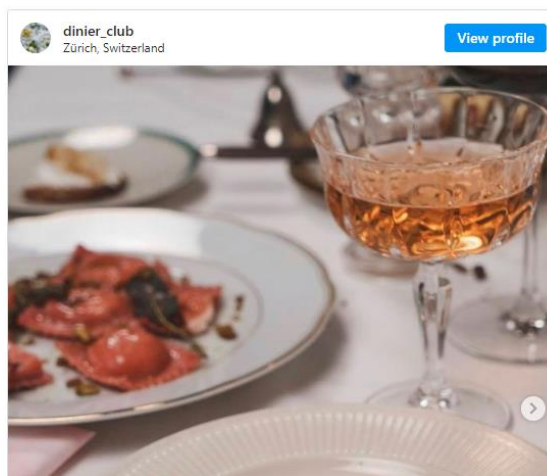
Zubereitung:

1. Gin, Pure Rosé, Zitronensaft und Rosensirup in einem Shaker mit Eis vermischen
2. Roseneiswürfel in das Glas geben

3. Schütteln und in das Glas abgiessen
4. Mit Zitrone und einer Rose garnieren
5. Geniessen!

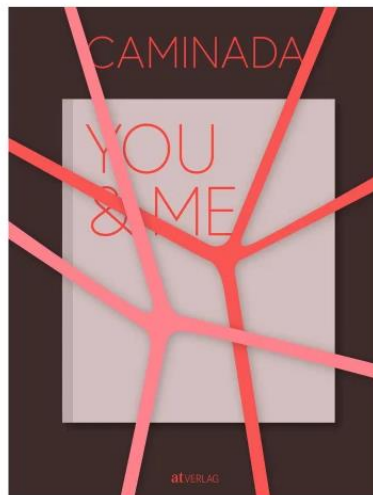


... **bestellen:** Evelynne Wyss, Gründerin des Dinier Clubs, liebt es, mit Freunden an einem grossen Tisch zu sitzen und sich über das Essen zu freuen. Ihre Liebe fürs Kochen teilt sie mit allen: Für den Valentinstag hat sie die V-Day «Pink Menu» Box (ca. 124 Fr. pro Portion) kreiert. Die Box wird liebevoll zubereitet und enthält alles, was man für ein romantisches Dinner mit Partner:in oder Freund:innen braucht: Ein Dreigang-Menu, eine Dinier-Überraschung, Kerzen, die passende Playlist und Snacks für die Zeit während der Zubereitung. Achtung: Morgen, 10. Februar, ist der letzte Tag, an dem Bestellungen aufgegeben werden können.





... **nachkochen**: Das rosa Buch «You & Me» (ca. 65 Fr. bei Ex Libris) von Andreas Caminada bietet kulinarische Inspirationen – auch für ungeübtere Köche. Was darin alles zu finden ist? Von Caminadas Frühstücks- und Brunch-Inspirationen über kreative Grillier-Gerichte bis hin zu herzhaften Speisen lässt sich so einiges entdecken. Wir wünschen viel Spass beim Nachkochen!



annabelle

DATE: 9/2/2022

SHARE: [f](#) [t](#) [m](#) [e](#)