Es muss nicht immer KAVIAR sein!

Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wilk

….denn der Ora King Lachs, das Wagyu des Meeres überzeugt auch Kenner mit höchsten Ansprüchen. Das Filet kann man wegen seiner herausragenden Qualität auch sehr gut roh genießen. Als Sashimi pur, mit etwas hochwertiger Sojasauce, Zitronenabrieb, auf einem Avocado-Bett. Auch exzellent: eine schonende Zubereitung im Ofen, ca. 20 Minuten bei 80 Grad. Oder, wie auf dem Foto, auf einer Seite angebraten. Diese Königslachse gelten als die Edelsten weltweit. Der Ora-King-Lachs wächst in den Meeresarmen der Marlborough Sounds im nördlichsten Teil der Südinsel Neuseelands auf. Ganz schön weit weg,

Eine ganz besondere Delikatesse: leicht angebratener Ora-King-Lachs

denken Sie jetzt? Aber Sie brauchen ihn nicht selber zu holen. Denn der Gault & Millau 2019 empfiehlt dafür crustanova, einen der drei besten Adressen für Edelfisch & Meerestiere. Schauen Sie mal rein, denn die crustanovas können noch viel mehr als Lachs: www.crustanova.com

Wir verkaufen nicht einfach nur Fleisch, sagt Manuel Ostner, der CEO von Kreutzers.eu. Denn das Beste ist für seine Kunden gerade gut genug. Er und sein Team leben ihre Leidenschaft für gute Steaks und saftige Braten. Deshalb hat man sich bei Kreutzers.eu entschie-

Fleischeslust pur grantieren die Steaks von Kreutzers.eu

den, eine überschaubare Selektion der hochwertigsten Fleischstücke aus ausgewählten Ländern anzubieten. Das internationale Netzwerk aus hochspezialisierten Fachleuten sorgt dafür, dass nur das Beste an Fleisch und Gourmetprodukten zum Verkauf kommt. Bei Kreutzers.eu gelten die zehn Gebote der Fleischeslust: von Lagerung über Zubereitung bis hin zu den Würzungen. Und was isst Matthias Kreutzer am liebsten? Ein US-Ribeye, sagt er, denn aus keinem anderen Land kommt es in dieser Qualität. Dazu Rosmarinkartoffeln und Salat. Einfach herrlich.

www.kreutzers.eu

Der Mensch verliebt sich oft ohne dass er es merkt, über den Geruch. Und manche Gewürze und Gerüche sind so tief verwurzelt, dass sie uns schlagartig an bestimmte Orte oder Erlebnisse erinnern. Aber woran erkennt man hochwertige Gewürze? Welchen gesundheitlichen Nutzen habe sie? Wie würzt man richtig? Darüber können Ihnen Simon Mendel und sein Team nahezu alles erzählen. Snorre, ein finnisches Rauchsalz, smoked Bio Tiger Pfefferkörner, gelber Amazonas-Chili, Snoffnug Meersalzflocken aus Norwegen….das und vieles mehr können Sie in entspannter Atmosphäre verkosten. Oder besuchen Sie eins der Spice Night-Events, z.B. am 24. Oktober: „Heilende Schärfe". Näher, als man denkt und vielseitiger, als man glaubt: die Gewürzmühle Rosenheim in Bad Endorf. Boarisch. Ehrlich. Guad.

www.gewuerzmuehle-rosenheim.de ■

Mehr über den Autor und seine Bücher unter www.heinz-von-wilk.de

Würzen – aber richtig! Simon Mendel zeigt wie's geht