

Nathalie Pernstich



Auf den Tisch gezaubert

Raffinierte Menüs im Handumdrehen

av BUCH

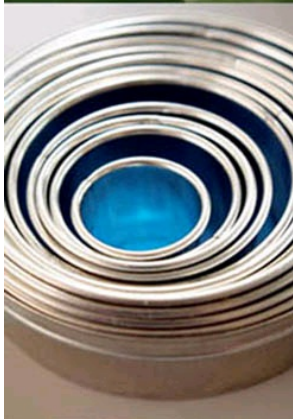
- Sparschäler
- Schneebesen
- 1 Käseibe mit grober und feiner Seite
- 3–4 Kochlöffel, runde und flache
- Schöpflöffel
- Pfannenheber
- 1 grobes Nudelsieb und 1 feines Sieb
- Klarsichtfolie
- Alufolie
- Backpapier (am besten das vorgeschchnittene)

Sehr hilfreich

- 1 Küchenmaschine zum Häckseln, Rühren, Schaben, Pürieren (oder)
- 1 elektrischer Pürierstab
- 1 elektrisches Rührgerät
- 1 Salatschleuder
- 1 Kartoffelpresse
- 1 Nudelholz (Sie können sich auch mit einer

großen Glasflasche behelfen)

- 1 Waage
- 1 Küchenuhr
- 1 Messbecher
- 1 Bratenthermometer



Kann man immer wieder brauchen

- runde Ausstecher in verschiedenen Größen (andernfalls: Tassen gehen auch)
- Pinsel zum Bestreichen (Sie können aber auch einen Löffelrücken oder die Hände nehmen)
- Kugel- oder Parisienneausstecher (mit einem kleinen Löffel werden die Kugeln nicht so schön)
- Darioleformen (kleine Auflaufformen aus Metall für kalte Desserts wie Panna Cotta oder Parfaits – man kann auch solche aus Keramik oder kleine Gläser nehmen)
- Keksausstecher in Herz- und Sternform

(andernfalls hilft nur großes Geschick mit dem kleinen Messer)

- Zitrus Schäler (Schalen von Zitrusfrüchten können auch mit dem Sparschäler oder auf einer feinen Reibe geschnitten werden)
- 1 Muskatreibe
- 1 Mörser
- Teigkarte (auch sehr praktisch, um die Arbeitsfläche von Teigresten etc. zu reinigen)
- Teigschaber
- 1 Toaster
- 1 Nudelmaschine