

decken, die Beilagen zubereiten und vielleicht schon mal den Wein verkosten. Immer sinnvoll: Zwischendurch in der Küche klar Schiff machen, sonst sieht man am Schluss den Wald vor lauter Bäumen nicht mehr.

8. OFEN UND HERD GLEICHZEITIG VERWENDEN

Sie haben nur einen Backofen, wollen aber gleichzeitig Lamnbraten und Crème brûlée zubereiten? Keine gute Idee. Überlegen Sie sich am besten schon bei der Planung des Menüs, welche Küchengeräte dabei zum Einsatz kommen. Wenn Sie gleichzeitig mit Herd und Ofen arbeiten, sparen Sie Zeit und Arbeit. Leicht umzusetzen ist beispielsweise ein Menü, das aus einer kalten Vorspeise, einem Ofengericht mit Beilagen aus Topf und Pfanne und einem Dessert besteht, das

man idealerweise schon am Vortag zubereitet hat.

Einfach, aber genial

Bühne frei für die Produkte, die allen schmecken und mit wenig Aufwand maximalen Eindruck schinden. Echte Hingucker eben, die Ihren Gästen das Gefühl geben, dass Sie sie mal so richtig verwöhnen wollen - und dabei im Handumdrehen zubereitet sind. Quick, easy and delicious.

DIE TOP 10: EASY ZUTATEN FÜR EIN PERFEKTES DINNER

- 1. Trüffel, Steinpilze & Co.**
Mit Edelpilzen lassen sich viele schnelle

Gerichte im Handumdrehen adeln. Angefangen beim schlichten Rührei über Omelett, Polenta, Gnocchi und Risotto bis hin zu Tagliatelle: Alle bekommen durch das erdig-würzige Pilzaroma die Aura des Besonderen. Wer den Klassiker bevorzugt, hobelt hauchdünne Späne vom französischen schwarzen Trüffel (auch Wintertrüffel oder Périgord-Trüffel genannt) oder abhängig von der Jahreszeit auch weißen Trüffel aus Italien (Alba- oder Piemont-Trüffel) kurz vor dem Servieren direkt über das fertige Gericht. Ein wenig mehr Aufwand, dafür weniger Kosten machen frische Steinpilze, Morcheln oder Pfifferlinge.

2. Luftgetrockneter Schinken

Mit einer Variation von getrocknetem Schinken kann man nichts verkehrt machen. Vom berühmten Prosciutto di Parma über Serranoschinken bis hin zu Jamón Ibérico – sie alle

eignen sich als köstliche Tapas, wenn sie in Handarbeit gefertigt wurden und lange reifen durften.

Wer Rindfleisch bevorzugt, serviert italienischen Bresaola oder Bündner Fleisch aus der Schweiz, das aus Rindfleisch hergestellt wird. Mit frischem Brot, wenigen Tropfen bestem Olivenöl, ein paar Spänen Parmesan und einigen Stielen jungem Rucola ein wahrer Genuss!

3. Salami de luxe

Wenn Sie ein Wurst-liebhaber sind, entscheiden Sie sich auch hier für luftgetrocknete Varianten mit langen Reifezeiten. Es gibt sie in unzähligen Ausführungen und Geschmacksrichtungen, probieren Sie sich also ruhig durch die Feinkostabteilungen. Ebenfalls lohnt es sich, die Augen auf Wochenmärkten offen