

Ostern ohne Ostereier? Das wäre wahrlich nicht das Gelbe vom Ei! Von einfachen Eierspeisen bis zu festlichen Leckerbissen: Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit Eiern über die Osterfeiertage für genussvolle Abwechslung sorgen können.

WIE AUS DEM Hochgenuss mit Ostereiern EI GEPELLT



**KOCHTREFF:
LEICHTES
FRÜHLINGS-BÜFFET**
Infos auf Seite 39

Kleiner Leckerbissen: Ei im Töpfchen mit Morcheln.

TIPPS & Tricks

EI IM TÖPFCHEN



Morchelstückchen in Förmchen verteilen, rohe Eier dazugeben, und in Gratinform oder Blech mit Wasserbad stellen. Im Ofen garen.

EI POCHIEREN



1. Ei, in Tasse aufgeschlagen, langsam in Essigwasser gleiten lassen.



2. Unter dem Siedepunkt ziehen lassen, pochiertes Ei mit Schaumkelle herausheben.

RÜHREI



1. Butter schmelzen, Eimasse in Bratpfanne gießen.



2. gestockte Eimasse mit Bratenschaufel durchrühren. Köstlich als Vorspeise: Champignons mit Rührei.

Das Ostereier an Ostern nicht mehr wegzudenken sind, kommt nicht von ungefähr. In vielen Kulturen ist das Ei seit jeher ein Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben. Viele uralte Mythen berichten, dass die Welt aus einem Ei entstanden ist. Im religiösen Sinn ist das Ei ebenso ein Zeichen dafür, dass durch Auferstehung neues Leben möglich wird.

KLEINER AUFWAND, GROSSER GENUSS

Zwischen Ostersonntag und Ostermontag stellen Eier aber vor allem eines dar: eine tolle kulinarische Bereicherung! Selbst mit kleinstem Aufwand können mit Eiern in kurzer Zeit wunderbare Köstlichkeiten auf den österlichen Esstisch gezaubert werden. In unserer Rezeptsamm-

lung rufen wir Ihnen vier klassische Zubereitungsarten für Eier in Erinnerung und zeigen, wie Sie damit mit etwas Fantasie originelle Leckerbissen zubereiten können.

GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT

Bei Eierspeisen schmecken oft die einfachsten Rezepte am besten. Ein köstlicher Beweis hierfür ist ein klassisches Rührei. Ein Rührei zuzubereiten ist ein Kinderspiel. Vorausgesetzt, man hat ein bisschen Geduld, denn ein Rührei wird erst richtig gut, wenn man es bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren langsam zum Stocken bringt. Eine gute Idee ist es, der Eimasse ein wenig Milch, Rahm oder Wasser dazuzugeben. Dann bleibt das fertige Rührei cremig und feucht. Rühreier

harmonieren mit den unterschiedlichsten Zutaten. Kräuter, Speck, Schinken, geräucherter Lachs, Spargeln, Pilze – alles ist denkbar. In unserer Rezeptsammlung finden Sie eine originelle Rührei-Variante, die in grossen Champignonköpfen angerichtet wird.

GANZ OHNE SCHALE

Eine extravagante Art der Zubereitung von Eiern ist das Pochieren. Pochierte Eier werden auch «verlorene Eier» genannt. Das Aussergewöhnliche ist, dass die Eier ohne Schale in leicht kochendem Essigwasser gegart werden. Verwenden Sie fürs Pochieren nur ganz frische Eier. Diese behalten im kochenden Wasser besser die Form und fließen nicht ineinander. Wenn Sie wissen wollen, wie aus pochierten Eiern in

Das Einmaleins des Eierkochens

Einfache Eier-Rezepte zum Geniessen





Dessert für Feinschmecker: Omelett soufflée mit Erdbeeren.

Kombination mit Spargeln und etwas Mandelbutter ein raffinierter Gaumenschmaus wird, sollten Sie unbedingt einen Blick in unsere Rezeptsammlung werfen.

AB INS TÖPFCHEN

Eier im Töpfchen sind vor allem in Frankreich sehr beliebt. Dort sind sie als «œufs en cocotte» bekannt. Die Zubereitung von Eiern im Töpfchen ist sehr bequem. Sie brauchen bloss Eier vorsichtig in ofenfeste Tassen aufzuschlagen und im Ofen ca. 10 Minuten stocken lassen. Die Eier

können im Töpfchen nach Lust und Laune mit unterschiedlichsten Beilagen kombiniert werden. Speck, Schinken, Chorizo (Spanische Wurst), Kräuter, Pepperoni, Tomaten, Spinat oder Brot-Brösel – nichts ist unmöglich. In unserer Rezeptsammlung empfehlen wir Ihnen die Beigabe von mit Cognac abgelöschten Morcheln, was – Ihre Familie wird uns zustimmen – einfach köstlich schmeckt.

SÜSSE DELIKATESSE

Wenn es um Eierspeisen geht, dann kann die französische Küche auf

eine zweite köstliche Errungenschaft stolz sein: das Omelett. Zahlreiche salzige und süsse Varianten sind bekannt: Entweder werden der Eimasse weitere Zutaten hinzugefügt, oder das Omelett wird mit einer Füllung versehen. Das süsse Omelett soufflée aus unserer Rezeptsammlung wird die Herzen aller Dessert-Fans garantiert höher schlagen lassen. Gefüllt mit Erdbeeren und serviert mit etwas Schlagrahm und Vanilleglace ist es die passende Krönung jedes österlichen Festessens. ▶

VOLGAZ! PERLWEIN

VOLG WEINKELLEREIEN

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

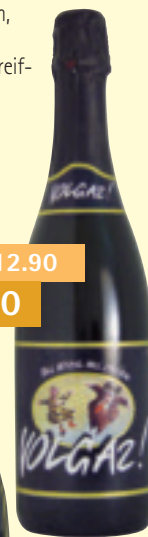
Charakter: Florale Noten von Holunder und Lindenblüten, dezente Zitrusfrucht. Weicher Auftakt durch seine natürliche Restsüsse, erfrischendes Prickeln der Kohlensäure. Dezente Perlage, sehr elegant und aromatisch im Abgang.

Trinkreife: Jung trinken, bis 1 Jahr.

Passt zu: Apéro, gut gereiftem Sbrinz oder einfach zum Verweilen.

Geniessen bei: 8 °C.

Bewertung: 17,25 Punkte. ★



75 cl statt Fr. 12.90

Fr. 10.50



3 x 20 cl statt Fr. 13.90

Fr. 11.90

Bestellcoupon auf Seite 19



TIPPS & Tricks: OMELETT SOUFFLÉE



1. Eiweiss zu Eischnee schlagen und unter Eimasse ziehen.



2. Omelettenmasse in Bratpfanne ausbacken.



3. Einseitig gebackenes und noch feuchtes Omelett füllen und überschlagen.

Im Frühling sind leichte Speisen wieder gefragt. Was sich dazu eignet und worauf es ankommt, zeigen Ihnen die Profis in Aarau, Gossau und Zürich-Oerlikon. Weitere Infos und Anmeldung auf Seite 39.

KOCHTREFF:
LEICHTES
FRÜHLINGS-BÜFFET
Infos auf Seite 39



TIPPS & Tricks: DEKORATIONEN AUS EIERN



Eier mit scharfem Messer sechsteln und mit Gurkli-, Tomaten-, Rüebli-stückchen und Sardellenstreifen oder Olivenscheibe garnieren.



Praktisch: Für Salatdekorationen hartgekochte Eierscheibeln und würfeln mit der Eierharfe.

Sie sind wir ehrlich: Ostereier kann es an Ostern nicht genug geben. Denn es macht einfach unheimlich grossen Spass, beim «Eiertütschen» seine Kräfte zu messen, oder auf einer «Eierjagd» auf die Suche nach den ovalen Osterboten zu gehen. Allerdings: Ostereier sind nicht nur zum Spielen da, man will sie auch geniessen! Da stellt sich eine Frage: Was kann man aus hart gekochten Eiern eigentlich alles machen?

GEFÜLLTE EIER

Für willkommene Abwechslung auf dem österlichen Menüplan sorgen Sie mit gefüllten Eiern. Sie brauchen bloss ein paar Ostereier zu schälen, zu halbieren und vorsichtig das Eigelb herauszulösen. Bevor das Eigelb wieder zurück in die ausgehöhlten Eihälften kommt, streichen Sie es durch ein Sieb, vermischen es mit Quark und reichern es nach Lust und Laune mit weiteren Zutaten an. Zum Beispiel mit Crevetten, Curry und Senf, mit Tomatenpüree und Tabasco oder mit Kapern, Cornichons und Pistazien, wie Sie in unserer Rezeptsammlung nachlesen können.

EINGELEGTE EIER

Ob gefüllt oder nicht: Irgendwann hat man genug von hart gekochten Eiern und der Wunsch wird gross, sich die Eier für später aufzuheben. Nichts einfacher als das, denn es braucht nur Essig, Gewürze und ein Einmachglas. Wie aus diesen Zutaten kleine Köstlichkeiten werden, die wunderbar zu Blattsalaten und kalten Fleischplatten passen, erfahren Sie in unserer Rezeptsammlung. ▶



Genussvolle Zuber(ei)tung

Was man aus Ostereiern alles machen kann

Dekoratив, bunt und lecker: Gefüllte Eier auf Kressebeet.



Eischeiben mit Lachsstreifen, Mayonnaise, Crevette, Gemüsestückchen, Cornichonscheibe oder Kräuter belegen.



Köstliche Garnitur auf Salaten oder kalten Platten: Eingelegte Eier.

Der beliebte Klassiker: Ei im Brätmantel.



Der Marques de Tena Reserva, Utiel-Requena DO ist ein kraftvoller und gleichwohl eleganter Rotwein. Der noble Spanier wird 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Mit seinem starken Charakter harmoniert er sehr gut mit unserem Ei im Brätmantel.

WEIN EMPFEHLUNG

Eimalig guet!

Gluschtige Ostergerichte mit Eiern

Ostern ist die perfekte Gelegenheit, um wieder einmal zusammen mit guten Freunden in einem gemütlichen Rahmen ein feines Essen zu genießen. Natürlich dürfen auch bei einem österlichen Festessen Eierspezialitäten nicht fehlen. In unserer Rezeptsammlung legen wir Ihnen zwei Hauptspeisen und zwei Desserts ans

Herz, denen man die Eier zwar nicht immer auf den ersten Blick ansieht, sie (mit einer Ausnahme) jedoch mit Sicherheit auf den ersten Biss schmeckt.

SPANNENDER KONTRAST

Herzhaft und raffiniert – mit diesem spannenden Kontrast wissen die Eier im Brätmantel aus der Rezept-



Raffiniert und schnell gemacht: Gratinierte Eier

Mit Milch oder als Snack – Jetzt aktuell:



Mmmmh – Die neuen Swiss Choco Bits

Für kurze Zeit im Volg erhältlich. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Swiss Choco Bits
Die Getreidekissen mit Schweizer Milchschokolade



In dir steckt mehr.

sammlung zu begeistern. «Versteckte» Eier sind vor allem im Innern von Hackbraten bekannt und beliebt. Die Brät-Variante bietet hierfür eine währschafte und originelle Alternative. Die Eier im Brätmantel geben auf einem Nest aus Friséessalat angerichtet auch fürs Auge viel her. Je nachdem ob sie aufgeschnitten serviert werden oder nicht, offenbart sich die österliche Eier-Überraschung den hungrigen Gästen früher oder später.

OFENFRISCHER GENUSS

Verwöhnen Sie Ihre Gäste an Ostern mit einem ofenfrischen Eier-Leckerbissen! Die gratinierten Eier aus der Rezeptsammlung sind gefüllten Eiern nicht unähnlich. Auch hier wird herausgelöstes Eigelb mit Schnittlauch, Crème fraîche, Senf und Käse angereichert, um anschliessend wieder in die ausgehöhlten Eihälften gestrichen zu werden. Danach

wandern die Eier für zehn Minuten in den Backofen. Das gebackene Wohlfühlessen schmeckt besonders gut, wenn es mit einem Spinatsalat und Saucenkartoffeln serviert wird.

KRÖNENDER ABSCHLUSS

Ein richtiges Ostermenü wäre ohne gluschtige Nachspeise natürlich nicht komplett. Selbstverständlich spielen Eier auch beim krönenden Abschluss des österlichen Essvergnügens eine Hauptrolle. Beim Zitronen-Quark-Pudding mit Erdbeeren werden Eigelb und Eiweiss von drei Eiern mit Erdbeeren, Zitronen, Pistazien, Quark, Puderzucker und Schlagrahm zu einem verführerischen Dessertraum kombiniert. Wie genau, erfahren Sie in unserer Rezeptsammlung.

SÜSSE TÄUSCHUNG

Haben Sie nach so vielen Eiern Lust auf eine Abwechslung? Dann kön-

nen Sie mit einer witzigen Dessertidee Ihrem österlichen Eierschmaus ein genussvolles Schnippchen schlagen. Die süssen Spiegeleier spielen nämlich auf originelle Art mit unserem diesjährigen kulinarischen Ostermotto, ohne dass ein einziges Ei für die Zubereitung ge-

braucht wird. Für das süsse Täuschungsmanöver brauchen Sie ein paar Pfirsichhälften aus der Dose, etwas Magerquark, Milch, Zitronensaft und einen Wienerboden. Wie daraus ein nicht ganz alltägliches Spiegelei wird, verrät Ihnen ein Blick in unsere Rezeptsammlung. ▶



Spass muss sein: Süßes Spiegelei



Majestätisches Finale: Zitronen-Quark-Pudding

Was gibt es Schöneres, als an Ostern mit der Familie in der Küche zusammen Zeit zu verbringen und gemeinsam zu backen. Für ein paar ganz besonders exquisite Köstlichkeiten aus dem Backofen – wie zum Beispiel Soufflés oder Muffins – ist eine Zutat unabdingbar, die mit verblüffenden Eigenschaften zu begeistern weiss: Eischnee!

FÜRS GUTE GELINGEN

Eischnee ist eine tolle Sache! Welches andere Lebensmittel lässt sich bis zum Achtfachen seines ursprünglichen Volumens aufschlagen? Damit der Eischnee gelingt, muss das Eiweiss fein säuberlich



Delikat und schnell zu servieren: Köstliche Rhabarber-Soufflés.

Die Kraft des Eischnees

Genussvolles Backen mit Eiern

vom Eigelb getrennt werden. Genauso wichtig ist es, dass die Schüssel, in der das Eiweiss aufgeschlagen wird, sowie der Schwingbesen sauber und fettfrei sind. Damit der Eischnee leichter steif wird, können Sie dem Eiweiss eine Prise Salz sowie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben. Auch die Beigabe von etwas Zucker hilft, allerdings sollte dieser erst eingerührt werden, wenn das Eiweiss nicht mehr ganz flüssig ist. Der Eischnee ist dann fertig, wenn in der schräg gehaltenen Schüssel nichts mehr fließt. Doch Vorsicht: Bei zu langem Schlagen kann das Eiweiss körnig werden.



Unwiderstehlich und bunt: Eierkirsch-Muffins, leider nicht jugendfrei.

TIPPS & Tricks: PERFEKTER EISCHNEE



1. Ei teilen.
2. Eiweiss mit Schneebesen oder Handrührgerät steif schlagen, bis Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt.
3. Eischnee mit Gummischaber sorgfältig unter die luftige Eigelbmasse ziehen.

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM OFEN

In unserer Rezeptsammlung stellen wir Ihnen zwei süsse Delikatessen vor, bei denen sich geschlagener Eischnee im Backofen aufs Vortrefflichste entfaltet. Zum einen ein wunderbares Rhabarber-Soufflé, zum andern sündhaft gute Eierkirsch-Muffins. Wir wünschen Ihnen genussvolle Ostertage! ◀