

# Einladung in den Garten



## Findsachen

Zu «Sekt und Selters» passen wunderbar Sonnenblumen, Hauswurz – hier als Erdbeerbefeld – buntes Geschirr und farbige Gläser. Elegant wirken die karierten Jacquard-Servietten, wenn altes Silber drauf liegt. Als Tisch fungiert ausgedientes Industriemetal.

Wer sagt denn, dass man im **Garten** den Tisch nicht fein decken und zusätzlich zur **spektakulären Kulisse** mit **Dekorationen** punkten kann? Edle Tischwäsche, zartes Glas, feines Porzellan, schöne Vasen und ein paar zündende Ideen – mehr braucht es eigentlich nicht. Fehlt doch mal etwas im **Arrangement**, bedient man sich im umliegenden Garten!

Dekorationen Michael Schinharl | Bilder Alessandra Leimer  
Tischwäsche: Schwob AG, Burgdorf | Geschirr, Vasen, Teelichter: ASA Selection  
Glaswaren: Leonardo | 3-D-Schriften: No Gallery, Köln | Models: Hinz & Kunst, Haarkultur & Kosmetik, Basel





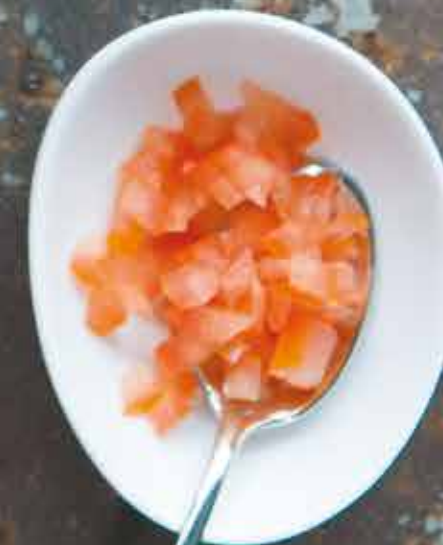
# Salat

als Hauptdarsteller

Erfrischend, gesund und hocharomatisch: **Harriet Deris Salate** bereichern jedes Menü, glänzen als **Solisten** und begleiten gerne ein Grillfest. Sie sind gesund, nahrhaft, bestehen beileibe nicht einfach nur aus grünen Blättchen und erfüllen das Motto «**Hauptsache Salat**» mit kulinarischer Raffinesse.

**FIRTISCHOCKE MIT BLÜTEN,  
ZITRONE & KRÄUTERN**

Rezept Seite 68





## VANILLE-SENF-DRESSING

### VANILLE-SENF-DRESSING

1 Vanilleschote | 1 EL scharfer Senf  
1 EL Honig | 100 ml Weißweinessig  
50 ml Geflügelbrühe  
100 ml Traubenkernöl | Salz | Pfeffer  
Zucker

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark mit dem Messerrücken herauslösen. Senf, Honig, Vanillemark, Weißweinessig und die Brühe in einen Standmixer geben und zirka 30 Sekunden mixen. Langsam das Öl hineinlaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Passt hervorragend zu Brunnenkresse, Kressemix, getrockneten Aprikosen.*

### MARACUJA-SESAM-DRESSING

150 ml Maracuja-Mark oder -Saft  
100 g Naturjoghurt | 50 g Sesam-Paste | 100 ml Traubenkernöl  
1 EL eingelegter Ingwer  
20 ml Sesamöl | 50 g Zucker | Salz  
Pfeffer

Das Maracuja Mark mit dem Joghurt und der Sesampaste mit dem Zauberstab kräftig mixen. Den Ingwer dazugeben und dann langsam das Traubenkernöl einfließen lassen. Das Sesamöl zum Aromatisieren dazugeben. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Darauf achten, dass eine schöne Harmonie zwischen Säure und Süße entsteht.

*Passt hervorragend zu rotem und grünem Ruccola und geröstetem Sesam.*

## MARACUJA-SESAM-DRESSING

### RHABARBER-WALNUSS-DRESSING

150 g frischer Rhabarber  
50 ml Aperol | 1 EL Zucker  
50 g frische Himbeeren | 20 g Senf  
50 ml Walnussöl | 40 ml Zitronensaft  
Salz | Pfeffer | 20 ml Himbeersirup

Den Rhabarber waschen und schälen. Mit dem Aperol und dem Zucker in einer Pfanne bei kleiner Hitze weich kochen. Den noch warmen Rhabarber mit den Himbeeren und Senf mit dem Zauberstab mixen. Nach und nach das Walnussöl einfließen lassen. Mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit dem Himbeersirup abschmecken.

Wenn zu viele Fäden vom Rhabarber übrigbleiben, kann man das Dressing zusätzlich durch ein Sieb streichen.

*Passt hervorragend zu Wildkräutersalat und essbaren Blüten.*





**Basa | Telmo Rodríguez  
Blanco | 2013 | Rueda | Spanien**  
Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc  
CHF 14 | 75 cl  
Glas: Weißweinglas

Strohgelbe Farbe. Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi und Holunder. Am Gaumen ein leicht würziger Touch mit exotischen Frucht-Nuancen. Sehr fruchtiger, süffiger Weißwein.

**Auzells | Tomàs Cusiné | Blanco  
2012 | Costers del Segre  
Spanien**  
Macabeo, Müller Thurgau, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño, Muscat  
CHF 18.50 | 75 cl

Glas: Weißweinglas  
Kurz in französischem Barrique ausgebaut. Hellgelbe Farbe. In der Nase mineralisch, Orange, Zitrone und Fenchelaromen. Am Gaumen exotische, zitronige Nuancen, weißer Pfeffer, würzig. Ein langes, erfrischend fruchtiges Finale.

**Raventós i Blanc De Nit  
Rosado | Josep Maria Raventós  
i Blanc | 2011 | Conca del Riu  
Anoia | Spanien**  
Xarel-lo, Monastrell, Parellada, Macabeo  
CHF 17.50 | 75 cl

Glas: Champagnerflûte  
Helles Kirschrot. In der Nase Brioche, Haselnuss, Frucht. Am Gaumen Aromen von Rosen, roten Beeren und Frucht. Feine Perlage, schöne Balance mit einem fruchtig, frischem Finish.

**Casa del Vino Ebinger SA**  
Sihlfeldstrasse 130  
CH-8040 Zürich  
Tel. 044 295 90 60  
[www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)

**Clos d'Agon «AMIC» Blanco  
Clos d'Agon | 2013 | Empordà  
(Costa Brava) | Spanien**  
Marsanne, Macabeo, Viognier, Garnacha Blanca, Roussanne  
CHF 17.50 | 75 cl

Glas: Weißweinglas  
Hellgelbe Farbe. In der Nase Frucht- und Fenchelnoten. Am Gaumen mineralisch, fein strukturiert, mit einem vollen, eleganten, erfrischend fruchtigem Finale.

**Finca Terrerazo Vino de Pago  
Mustiguillo | Tinto Cosecha  
2010 | Vino de la Tierra el  
Terrerazo | Spanien**  
Bobal  
CHF 36 | 75 cl

Glas: Burgunderglas  
20 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Granatrot. Komplexe Nase nach Kirsche, Cassiscreme, im Hintergrund Holznoten, viel Frucht. Am Gaumen leicht cremige Textur, konzentrierte, reife Fruchtaromen, komplex, intensiv mit schön integrierten Tanninen und einem langen, fruchtigen, vollmundigen Finale.

**Sauló | Espelt Viticultors | 2009  
Tinto Joven | Empordà (Costa  
Brava) | Spanien**  
Cariñena, Garnacha  
CHF 13.50 | 75 cl

Glas: Burgunderglas  
5 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Rubinrot. In der Nase erstaunt er mit Noten nach kleinen, roten Früchten, Gewürzen, Röstaromen. Im Gaumen eine wunderbare Fruchtaromatik, Lakritze, konsistente Struktur. Ein mundfüllender, anhaltender Abgang.

**Viña Bujanda | Viña Bujanda  
Tinto Crianza | 2010 | Rioja  
Spanien**  
Tempranillo  
CHF 13.50 | 75 cl

Glas: Burgunderglas, dekantieren  
12 Monate in 70 Prozent amerikanischen und 30 Prozent französischen Barriques ausgebaut. Kirschrote Farbe. In der Nase Aromen von Himbeeren, Gewürznelken, Pfeffer und Vanille. Am Gaumen viel Frucht, vollmundig. Ein frisches, fruchtiges Finish.

**Gago | Telmo Rodríguez | Tinto  
Cosecha | 2011 | Toro | Spanien**  
Tinta de Toro  
CHF 24 | 75 cl

Glas: Burgunderglas, dekantieren  
12 Monate im Barrique ausgebaut. Dunkles Granatrot. In der Nase intensive Fruchtnoten. Am Gaumen Aromen von Kirsche, Beeren, zarte Röstnoten mit feinen Tanninen. Ein runder, eleganter Wein mit viel Frucht. Langes Finish.

**Parada de Atauta | Dominio de  
Atauta | Tinto Cosecha | 2011  
Ribera del Duero | Spanien**  
Tinta Fina  
CHF 24.50 | 75 cl

Glas: Burgunderglas, dekantieren  
12 Monate in 50 Prozent neuen französischen Barriques ausgebaut. Kirschrote Farbe. In der Nase Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten. Am Gaumen marmeladige Nuancen, würzig, schwarze Frucht mit schönen feinen Tanninen. Ein fruchtiges langanhaltendes Finale.