

SILVESTER SCHLEMMEN

Noch immer keinen Schimmer, was Sie Silvester machen sollen? Dann wird's aber höchste Zeit! Unser Tipp: Freunde einladen, einkaufen gehen, gemeinsam schlemmen!



FRIENDS - COOK & EAT
Babenbergerstraße 24/1, 2340 Mödling
Öffnungszeiten: Mo.–Do. 17–24 Uhr; Fr. und Sa. 17–1 Uhr; So. und feiertags geschlossen.
Infos: 02236/86 09 30. www.friends-cook.at

Wer jetzt immer noch nicht weiß, wo und mit wem er Silvester be- gehen möchte, hat ein Problem. Am besten schnell zum Telefon greifen, Freunde ein- laden und gemeinsam schlemmen. Wem die üblichen Käse-Fondue-Raclette-Abende schon zum Hals raushängen, der kann zwi- schen vielen neuen (und wiederentdeck- ten!) Möglichkeiten des Erlebniskochens wählen. Im Kommen sind Mongolentopf (ab 139 Euro), Tatarenhut (ab 119 Euro) und Teppan-Yaki-Platten (ab 45 Euro). Einer,



DESPERATE HOUSEWIVES
Die entspannte Stimmung in der Wisteria Lane täuscht. Sicher wird gerade wieder die nächste Intrige geplant. Essen muss man trotzdem.

der diese Trends bereits entdeckt hat, ist Matthias Müller, seines Zeichens Inhaber des neu eröffneten „Friends – cook & eat“ in Mödling. Sein Tipp: „Man sollte sich beim Essen viel Zeit lassen. Nicht alles Fleisch und Gemüse auf einmal probieren, sondern in mehreren Gängen zelebrieren. Gerade bei der Teppan-Yaki-Platte sollte man nicht zu viel auf einmal auflegen.“ Zum krönenden Abschluss einer jeden Silvester-Schlemmerei bietet sich ein Scho- kobrunnen (ab 50 Euro) an. Ganz wichtig dabei ist allerdings der korrekte Einsatz. Also erst die Gebrauchsanweisung lesen, das Gerät zusammenbauen (Spritzschutz nicht vergessen!) und erst dann einschalten. Nicht auszudenken, wenn der Brun- nen zur Fontäne wird – so ein Feuerwerk wollen Sie bestimmt nicht haben ... ★

PRODUKTION: Thomas Kielborn, FOTOS: Herbert Lehmann

BEVERLY HILLS, 90210
Lang, lang ist's her, dass Jennie Garth (Mitte), Jason Priestley (rechts daneben) und Co gemeinsam an einem Tisch gegessen sind. Wie wäre es mit einem TV-Revival?





INS NETZ GEGANGEN

**MEERESFRÜCHTE UND GEMÜSE
ZUM SELBER-RAUSFISCHEN**

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

5 l Gemüsesuppe oder Rindsfond, 300 g Pangasius-Filet, 300 g Miesmuscheln, 200 g Eismeer-garnelen oder Tiger Prawns, zwei Lauchzwiebeln, 80 g Sojasprossen, eine gelbe Paprika, eine kleine Zucchini, zwei mittelgroße Karotten, 5 bis 6 große Champignons, Broccoli, Gewürze.

Das Kochen im Mongolentopf (auch: Mongolischer Feuertopf) gilt in Nordchina noch heute als typisches Wintergericht. Ursprünglich wurde in den Kamin in der Mitte des Topfes Holzkohle gelegt. Heute funktionieren die meist aus Kupfer gefertigten Geräte allerdings elektrisch. Zunächst wird die Suppe zum Kochen gebracht. Dann wird das geschnittene Gemüse in die Suppe gegeben. Zum Schluss kommen die Shrimps dazu. Filet und Muscheln gibt man in die Netze und taucht sie nur für wenige Minuten ein. Dazu fischt man sich so viel Gemüse, wie man mag, aus dem Topf.

Mongolentopf

MELROSE PLACE

Da stand der Apartment-Komplex noch: Amanda (Heather Locklear, blond) und Kyle (Rob Estes, Mitte) im Kreis ihrer Freunde.



Tatarenhut

HÄNGT SIE HÖHER!

FLEISCH AM SPIESS

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

250 g Beiried, 250 g Schweinefilet, 150 g Lamm, 150 g Putenbrust, 50 ml Fond (Gemüse oder Rind), verschiedenes Gemüse.

Asiatische Reitervölker führten einst Stahlblechkegel mit sich, um ihn in den Essenspausen über die Glut eines Lagerfeuers zu stülpen. Auf heraushängende Stahlzungen wurden Fleischstücke aufgespießt. Die Nägel sind geblieben, das Lagerfeuer ist dem Steckdosenstrom gewichen. Heute wird auf dem Tatarenhut gegrillt, in der Krempe geschmort und unter dem Hut überbacken. Zunächst Fleisch (pro Person ca. 200 Gramm) und Gemüse in mundgerechte, 2-4 mm dicke Scheiben schneiden. Fond in die Krempe gießen und zum Kochen bringen. Fleisch auf die Spieße stecken. Gemüse ebenfalls befestigen oder in die Krempe geben. Im Sud Gemüse schmoren. Für Überbackenes gibt es die Pfannen unter dem Hut.



SEX AND THE CITY

Noch ist der Tisch von Carrie (Sarah Jessica Parker, ganz rechts) und ihren Freundinnen eher leer. Da muss offenbar zuerst der neueste Klatsch aufgetischt werden.



Tepan-Yaki-Platte

ANBRATEN FÜR ANFÄNGER

GEMISCHTE GRILLPLATTE

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

10 Nürnberger Bratwürstel, 200 g Putensteak, 200 g Lamm, 200 g Rindersteak, 4 Maiskolben, 150 g Raclette-Käse, 200 g Tofu, 150 g Schafskäse, verschiedenes Gemüse, Gewürze und Saucen.

Die Tepan-Yaki-Platten kommen aus Japan und werden dort traditionell auf den Tisch gestellt. Jeder Gast bereitet seine Speisen selber zu. Die Heizplatte ist antihaftbeschichtet, d. h., man braucht kein Fett zum Grillen. Einfach einschalten und munter drauflosbrutzeln. Neben Fleisch, Fisch und Gemüse eignet sich auch Tofu ganz hervorragend zum Grillen.

SOOO SÜSS!

SCHOKO-DUSCHE FÜR OBST UND WAFFELN

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

1.000 g Schokoladen-Kuvertüre (je nach Geschmack Vollmilch, dunkle oder weiße Schokolade), eine Packung Tiefkühl-Erdbeeren, 2 Äpfel, 2 Bananen, eine halbe Ananas, eine kleine Honigmelone und 250 g grüne oder rote Weintrauben. Nach Wunsch auch Kekse und Waffeln.

Obst in mundgerechte Stücke schneiden. Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und in den Schokobrunnen gießen. Obst auf Gabeln aufspießen und in den Brunnen halten. Gut abtropfen lassen und wenige Sekunden warten, bis die Schokolade bissfest ist.

Schoko-brunnen

