



BUCH-TIPP

Flammende Liebeserklärung

Da kommen wir aus dem Schwärmen und geistigen Schlemmen gar nicht mehr heraus: Forelle auf dem Stein, gebrannter Haselnussrahm, Erdbeer-Camembert aus dem Rauch – im neuen Buch «Feuerküche» zeigen uns die beiden Autoren, wie kreativ und genussvoll diese Art der Zubereitung sein kann. Wir lernen alles über das Anfeuern und Regulieren der Hitze, die Garverfahren,

Temperaturen und Materialien. Die vielen Rezepte – teils uraltem, teils modern – inspirieren uns, eigene Ideen zu kreieren. Das ideale Werk für passionierte Grillfans und experimentierfreudige Kochfreunde. **ZWC**

«**Feuerküche**», von Chris Bay und Monika Di Muro mit Fotos von Monika Flückiger, AT-Verlag, 256 S., Fr. 39.90



GAUMENSCHMAUS

Mmmmmarronikuchen!

Das Rezept eines Hoteliers aus Maloja brachte die beiden auf die Idee. Doch als Lucia Meier und Giancarlo Marco De Santis ihre Version der «Fuatscha da marruns» ertüftelten, ahnten sie nicht, dass der saftige, ohne Mehl gebackene Marronikuchen im Glas zum Verkaufshit avancieren würde. Bis zu 30 000 Stück stellen sie jährlich in ihrer Bäckerei in Santa Maria GR her – aus Piemonteser Edelkastanien, Butter, Eiern, Haselnüssen und Zucker. Das Weckglas hält den Kuchen zweihundert Tage frisch. Doch wer kann so lange widerstehen? **KOE**

Fuatscha da marruns (80 g und 200 g) von der Meier-beck AG in Santa Maria GR, Tel. 081 858 51 16. Bezugsquelle: www.meierbeck.ch