

28.11.2011 - 12:38 Uhr

Weihnachtsmenü 2011: Spitzenküche leicht gemacht! Philippe Chevrier, "Domaine de Châteauevieux"



Spreitenbach (ots) -

Authentizität, Geschmack und die Liebe zum Kochen stehen beim sympathischen Sternekoch Philippe Chevrier im Mittelpunkt. Zusammen mit Globus hat der mit 19 Gault-Millau Punkten und zwei Michelin-Sternen dekorierte Spitzenkoch auf der "Domaine de Châteauevieux" bei Genf ein aussergewöhnliches Weihnachtsmenü kreiert.

Nebst den Rezepten für ein kulinarisches 6-Gänge Menü wie einer "Mousseline de pomme de terre" oder dem unverwechselbaren, leicht exotischen "Risotto Nostrano du Tessin aux curry de Madras et baies de goji" sind ebenfalls acht Elemente des Menüs als Convenience-Produkte im Globus erhältlich. Mit den Produkten kocht man in kurzer Zeit ein perfektes Weihnachts-Dinner für die Liebsten. Den Tessiner Risotto Nostrano mit Madras-Curry und Goji-Beeren beispielsweise kann man fixfertig gemischt bei Globus kaufen. Chevrier köchelt die Mischung mit der Zugabe von nur etwas Wasser, bis der Reis al dente ist, dann gibt er Butter und Parmesan dazu - fertig. Nichts Mondänes und Aufwendiges, denn als Gastgeber sollte man Zeit für die Gäste haben!

Das Weihnachtsmenü 2011:

- Zwiebel-Sablés mit gereiftem Gruyère - Cremige Muskatkürbis-Suppe mit Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen - Risotto Nostrano aus dem Tessin mit Madras-Curry und Goji-Beeren und gebratenen Langustinen - Kalbsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce mit Vin Jaune, Légumes Oubliés mit Perlzwiebeln an Jus und Kartoffel-Mousseline - Crème Cuite mit Blutorange, Schokoladensauce und Mandelhüppchen

L'EPICERIE DE CHÂTEAUEVIEUX - Die Produkte:

- Zwiebel-Sablés mit gereiftem Gruyère (100gr) CHF 16.90 - Légumes Oubliés mit Perlzwiebeln an Jus, (600 g) CHF 23.90 - Tessiner Nostrano Risotto mit Madras-Curry und Goji-Beeren, (240 g) CHF 13.90 - Pistazien aus Sizilien mit Fleur de Sel, (50 g) CHF 12.90 - Morchelrahmsauce mit Vin Jaune, (260 g) CHF 24.90 - Crème Cuite mit Blutorange, (90 g) CHF 9.90 - Sauce aus Milkschokolade der Côte d'Ivoire mit Tifda-Pfeffer, (150 g) CHF 14.90 - Cremige Muskatkürbis-Suppe, (500 g) CHF 19.90

Kontakt:

Unter www.globus.ch finden Sie die Rezepte von Philippe Chevriers. Für allfällige weitere Fragen und detaillierte Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bildmaterial:

Unter <http://pressebilder.globus.ch> (Login: presse; Passwort: media) stehen Ihnen aktuelle Bilder und das Magazin als PDF zur Verfügung.

Medienstelle Magazine zum Globus:

Jürg Welti

Industriestrasse 171 Tel. 058 455 22 04

8957 Spreitenbach media@globus.ch

Globus Produkteinformation:

Mirjam Schobert

Tel. 043 205 25 36

mirjam.schobert@realtimesociety.com

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100708983> abgerufen werden.