

+++ IN DIESER AUSGABE: ALLES ZUM THEMA FISCH: GERICHTE, BESTECK, TÖPFE, ZUBEHÖR +++ PILZE

Eine echte Delikatesse

Das Beste vom Thunfisch

Der Thunfisch ist ein qualitativ hochwertiger Speisefisch mit festem, rotem Fleisch. Im Sommer hält er sich vorwiegend entlang der norwegischen Westküste auf, in den Gewässern Dänemarks hingegen ist er nur recht selten zu finden. Zu den mageren Fischarten gehörend, enthält der Thunfisch nur max. 2 Gramm Fett pro 100 Gramm Fisch. Er ist reich an Proteinen und den gesunden Omega 3-Fettsäuren und wird am besten in der Pfanne zubereitet. Für die Zubereitung auf dem Grill ist er aber auch sehr gut geeignet.



...❖ **Thunfischfilet**
in Olivenöl, 550 g **16,98**

Absolute Gaumenfreuden für Aviele Feinschmecker sind die köstlichen Cremes aus unserem Sortiment, aus denen sich hervorragende Saucen und Dips zubereiten lassen. Mus aus schwarzen Oliven und die Steinpilzcreme passen zum Beispiel besonders gut zu Pasta- und Pilzgerichten.



...❖ **Steinpilzcreme**
80 g Glas **7,95**

...❖ **Olivenmus**
90 g Glas **4,70**

Pilzsaison –

Gourmets kommen jetzt auf ihre Kosten

Pilze sind seit jeher von einem Hauch von Magie umgeben. Sie schießen über Nacht wie durch Zauber aus dem Boden. Sie sollen, so glaubte man früher, das Ergebnis von ins Erdreich einschlagenden Blitzen sein. Sie haben heilende Wirkung oder können tödlich sein. Die Pilzsaison lockt Sammler in die Wälder. Dank eines feuchten Sommers wird der fleißige Sammler dieses Jahr auch reichlich fündig. Die besten Utensilien, wie Pilzmesser oder die praktische Pilzbürste finden Sie bei uns!



1. Pilzmesser mit Bürste	25,95
2. Pilzbürste	3,90
3. Schneidbrett, Buche	21,50

Scharfe Schönheiten

Wichtiges Utensil und sicher eines der ältesten Kulturgüter ist und bleibt das Messer. Menschen verwenden dieses Universalwerkzeug seit frühester Zeit als Jagd-, Busch-, Schilf- und Schnitzmesser, als Waffe und als Kochutensil. Daher ist es umso erstaunlicher, was herauskommen kann, wenn sich Ergonomen, Ingenieure, Physiker und Designer das Messer vornehmen und ein Produkt, das eigentlich nicht zu verbessern war, quasi neu erfinden und entscheidend verbessern können.



...❖ **Ochsenhorn geschmiedete Messer**
flexibles Fisch Filiermesser **189,-**
gerades Schälmesser **99,-**

Blitzsauber!



Sprühflasche,
500 ml

26,90

Fläschchen, 50 ml

3,95

...❖ **Chromol, Edelstahlpflege**
50 ml, wichtige Pflegetipps finden Sie im Küchentipp auf Seite 2

INDEX

► Fischbesteck

Feinstes Robbe & Berking Silber für Ihre Fisch-Tafel: Genuß für Augen und Gaumen

Seite 2

► Küchentipp

Edelstahl – Wie Sie dieses hochwertige Material in Zukunft richtig pflegen

Seite 2

► Rezeptideen

So lecker ist Fisch in Kombination mit Pilzen: Seezunge »Bonne Femme« mit Périgord-Trüffeln

Seite 4

► Kochkurse

Im neu eröffneten Kochstudio können Sie mit bis zu 30 Pers. gemeinsam kochen. Alle Termine für den Herbst

Seite 4



...❖ Zitronenschnitzelpresse
0,80



...❖ Fischgrätenzange
von Global
22,-



...❖ Butterroller **15,90**
Edelstahl



...❖ Fischgrätenzange
aus massivem Chromstahl,
mit gezabnter Greiffläche
10,50



...❖ Fischentschupper
Edelstahl **29,50**



...❖ Alta
Messer/Gabel
je **118,-**



...❖ Dante
Messer/Gabel
je **118,-**



...❖ Riva
Messer/Gabel
je **118,-**



...❖ Martele
Messer/Gabel
je **118,-**

Feinstes Tafelsilber

925er Silber – für einen glänzenden Auftritt

Bestecke und Tafelgeräte aus der Silbermanufaktur Robbe & Berking gelten seit 1874 unter Kennern in aller Welt als unübertroffene Meisterwerke der Silberschmiedekunst. Stilreines Design und höchste Handwerkliche Verarbeitungsqualität machen dieses Tafelsilber zu etwas ganz besonderem für jede festliche Tafel und zu besonderen Anlässen. Sogar im Bundeskanzleramt in Berlin speist man mit Robbe & Berking Silber.



...❖ Pilzmesser de luxe
mit Bürste, Pinsel, Kompass
und Gürtelhülle **42,90**



...❖ Trüffelhobel
Olivenholz, gewelltes Messer
19,90



...❖ Trüffelhobel
Edelstahl, gerades Messer
14,95

► KÜCHENTIPP

Edelstahlpflege

In der Küche ist Edelstahl mit Abstand das beste Material. Sicher gilt das nicht für jeden Gegenstand. Aber Arbeitsplatten, Gerätefronten und Oberflächen sind extrem widerstandsfähig. Die Pflege ist in der Horizontalen recht einfach: ein Tuch, eine leichte Seifenlösung und ein trockenes Tuch, zum hinterher Wischen, sind das Beste. In der Vertikalen allerdings muß die Oberfläche absolut streifenfrei sein, weil die Reflexionen jede Ungleichmäßigkeit erkennen lassen. Diese kann man mit einem speziellen Öl wie Chromol hervorragend beseitigen. Einfach ein paar Tropfen auf ein trockenes Tuch und gleichmäßig mit der Polierrichtung auf der Oberfläche verteilen. Das Öl ist so ergiebig, so dass man damit lange auskommt.

Wenn es beim Fisch ums Ganze geht

In die ovalen Fischpfannen von Cucinaria passen ganze Fische

Die Voraussetzung für ideale Ergebnisse beim Kochen, ist das richtige Zubehör. Das gilt für hochwertige Pfannen genauso wie für Töpfe. Bei Cucinaria finden Sie Pfannen mit hervorragender Wärmeleitung und optimalen Brateigenschaften für mehr Spaß bei der Arbeit in der Küche. Davon profitieren nicht nur gelernte sondern auch Hobby-Köche. Genießen Sie das Zubereiten und freuen Sie sich über die erstklassigen Ergebnisse!



...❖ **Fischpfanne**
oval, Eisen, für ganze Fische

...❖ **Fischwender** **29,95**

36 cm, Edelstahl **12,50**



...❖ **Das große Buch vom Fisch**
Teubner Edition, im Schubert

69,90



...❖ **Muschelschale**
Porzellan, Stück

3,50

...❖ **Mini Fischform**
Porzellan, Stück

2,95

Da wird der Fisch in der Pfanne verrückt!

Mit diesen Edelstahl-Brättern hat Fisch seinen großen Auftritt



...❖ **Fischtopf**
*Aluminium, mit Deckel, 3-5 mm
Silverstonebeschichtet*

167,50



...❖ **Fischtopf**
Edelstahl, mit Deckel

75,-



...❖ **Pastetenform**
Porzellan, mit Deckel

groß **18,50**

klein **14,90**



...❖ **Terrine**
Porzellan, mit Deckel

groß **13,90**

klein **11,90**

Hochgenüsse aus Wald und Flur

Gaumenfreuden für Genießer der kleinen Waldgewächse – Wissenswertes für Pilzsammler

Zwei leidenschaftliche Pilzliebhaber durchstreifen die Wunderwelt der Pilze. Sie beschreiben auf amüsante und kurzweilige Art die oft skurrile Rolle der Pilze in der Geschichte und in den verschiedensten Mythen und Sagen. Sie erzählen von aufregenden Momenten beim Pilze sammeln, von Pilzsammlerlatein und echten Glückspilzen für die die Suche erfolgreich war. Vor allem aber

sind sie dem „überirdisch“ exquisiten Geschmack der essbaren Pilze verfallen, den sie in 69 verführerischen Rezepten einfangen. Darunter sind Pilzklassiker wie beispielsweise Pasta mit Steinpilzsauce, aber auch moderne Kreationen aus aller Welt wie Schopftingling- „Tempura“ mit Sauerrahmsauce. Dazu 31 Pilze im Porträt, jede Menge wissenswertes über Wachstum und Vermehrung der Pilze sowie

Tipps für den Pilzsammler. Ein Lesegenuß für jeden Pilzliebhaber und für diejenigen die es noch werden möchten!



... Das Pilzkochbuch

von Johnny Actor / Nick Sandler

26,-

Cucina hat ein neues Kochstudio! Der Raum ist 100 m² groß und bietet Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen Platz. Dort werden ab sofort neben unseren begehrten Kochkursen nun auch Events für Firmen oder Privatpersonen angeboten. Ob mit, oder ohne Koch/Personal, wir können alles organisieren. Die Termine im Herbst entnehmen Sie bitte der Tabelle.

► Kochkurs-Termine im Herbst 2005

22.10.2005	Sushi, 11 – 16 Uhr, mit Chieko Lau	70,-
27.10.2005	Espressoseminar, 18 – 21 Uhr, mit Rolf Jebring	40,-
05.11.2005	Sushi, 11 – 16 Uhr, mit Chieko Lau	70,-
26.11.2005	Weihnachtsmenü, 11 – 17 Uhr, mit Rocco Dressel	100,-

Weitere Kursangebote unter: www.cucina.de
Anmeldung und Anfragen unter: kochkursus@cucina.de
Telefon: 040 / 43 29 07 07 Telefax: 040 / 43 29 07 09

► Kolumne

Genuß für alle! Cucina gibt Genußscheine aus!

Liebe Kunden, die Expansionswünsche mittelständischer Unternehmen werden heute neu reglementiert. Die Betriebe, die nach altem Muster arbeiten, werden auf der Strecke bleiben. Wir gehen aber moderne Wege: Cucina gibt Genußscheine aus. Diese ermöglichen Kleinanlegern bessere Zinsen zu erzielen und Unternehmen günstigerer Finanzierungen vorzunehmen. Solche Anteilscheine werden übrigens



Rolf Jebring,
Gründer von Cucina

schon ab 10 Euro ausgegeben und werden in der Regel auf maximal 5000 Euro begrenzt. Auch die Gesamtausgabe ist gesetzlich begrenzt. Was es mit dem Genuß im einzelnen auf sich hat, erfahren Sie in

der nächsten Gazzetta. Nur soviel vorab: Sie werden, als einer unserer Kunden über den Genußschein zusätzlich einen Vorteil haben. Und wenn Sie es nun gar nicht mehr aushalten, informieren wir Sie auch gern vorab. Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Ihr Rolf Jebring

So finden Sie uns:



Cucina
Der Küchentempel
Straßenbahnring 12 (Falkenried)
20251 Hamburg

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 11 - 19 Uhr
Samstag: 10 - 16 Uhr
Internet: www.cucina.de
E-Mail: info@cucina.de
Telefon: 040 / 43 29 07 07
Telefax: 040 / 43 29 07 09

Mailorder:

040/43 29 07 07

Versandpauschale 5,50 EUR
Ab 50,- Bestellwert frei Haus
(Lieferung innerhalb Deutschlands)

Cucina
DER KÜCHENTEMPEL

Rezeptidee

Aus dem Buch: Das Pilzkochbuch

Seezunge «Bonne Femme» mit Périgord-Trüffeln

Für 4 Personen

Für den Fischfond:

500 g Fischabfälle
1 Zweig Estragon
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Glas Weißwein
1 Schalotte, grob gehackt
2 Lorbeerblätter

Für die Seezunge:

2 kl. schwarze Trüffeln
100 g Butter
3 Schalotten, fein gehackt
100 g Champignons,
4 Seezungen, gehäutet und filetiert
3 Eigelbe
Glatte Petersilie zum Garnieren

1. Alle Zutaten für den Fond in einem Topf aufkochen, 30 min köcheln lassen und durch ein Sieb abgießen.

2. Die Trüffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, dann in den Fischfond geben und 30 min ziehen lassen.

3. In einer großen beschichteten Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Schalotten und Champignons darin bei mäßiger Hitze braten, bis der austretende Pilzsaft verdampft ist und die Schalotten weich sind.

4. Den Fischfond durch ein Sieb zu den Champignons geben. Die Trüffeln beiseite stellen. Die Sauce bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

5. Die Trüffeln zur Sauce geben und alles bei reduzierter Hitze noch einige Minuten köcheln lassen. Die Pilze warm stellen.

6. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Seezungenfilets darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je zwei Minuten braten. Anschließend warm stellen.

7. Die Pilze aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abseits der Kochstelle die Eigelbe unterrühren.

8. Die Pilze auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Seezungenfilets belegen und mit einigen Petersilienblättchen garnieren.

Guten Appetit!