

Was kochen Sie am liebsten?



Gastgeber  
Armin  
Amrein (60)  
Spitzkoch

## 3-Gang-Festtags-Menü

«Leider hatte ich noch nie die Gelegenheit, für meine Familie ein Festtags-Menü zu kochen, da ich seit meiner Lehre während der Festtage immer gearbeitet habe. Jetzt, wo ich in den Räumlichkeiten von «Escher Wohndesign» in Davos mein erstes eigenes Restaurant «Glow by Armin Amrein» eröffnet habe, wird sich das wohl auch nicht so schnell ändern. Das 3-Gang-Menü – Capuns von Steinbutt und Lachs mit Champagner, Lasagne vom Kalbsfilet mit Morcheln und Lebkuchenparfait mit marinierten Orangenfilets – wird meinen Liebsten und mir in ein paar Jahren aber sicher immer noch schmecken.» RHÖ

Der Luzerner kochte 32 Jahre im «Bürgenstock», gab 1993 bis 2005 im «Coop-Mittwochsstudio» Tipps, verwöhnte in Klosters die britische Königsfamilie und führt nun das «Glow by Armin Amrein». Die Rezepte und ein Wettbewerb online unter:  
⇒ [www.coopzeitung.ch/promirezept](http://www.coopzeitung.ch/promirezept)

## GAR KEIN MAUERBLÜMCHEN

Richtig unscheinbar sieht die Passionsfrucht aus. Doch wenn die Maracuja, wie sie auch heisst, aufgeschnitten ist, treten ihre wahren Qualitäten zutage. Sie schmeckt süss-sauer, fruchtig – und überhaupt nicht langweilig. Denn diese Frucht hat viele Talente, kann man sie doch pur essen, zu Fruchtsalat oder Konfitüre verarbeiten oder aber als Zutat für raffinierte Gerichte verwenden.

⇒ **Passionsfrüchte in Max-Havelaar-Qualität, zum aktuellen Tagespreis, in allen Coop-Läden.**



## EIN APÉRO-KLASSIKER

Lieben Sie es klassisch? Dann gehört die Festtagspastete mit Trüffel bestimmt zu Ihren Lieblingen.

Serviert werden kann sie klassisch oder auch nach Ihrem Gusto interpretiert.

Sie dekoriert einen Tisch mit kalten Platten genauso toll wie zum Beispiel eine Vorspeise. Die Pastete am Stück eignet sich einerseits für Liebhaber dicker Stücke, andererseits aber auch für jene, die dünne Scheiben bevorzugen. Denn jeder kann sie so schneiden, wie er es möchte.

⇒ **Le Patron-Festtagspastete mit Trüffel, Fr. 15.95/500 g, in allen Coop-Läden.**

## BUCHTIPP: DIE TIPPS VOM MEISTERKOCH



oder Neujahr seine fixen Rituale und Menüs oder aber man lässt sich etwas einfallen. Eine Inspirationsquelle ist der Münchner Sterne- und TV-Koch Alfons Schuhbeck. Da gibts etwa Zimtspieße mit Garnelen, Hummersüppchen oder Burgunderbraten mit Kartoffel-Artischocken-Gröstl. Total über 100 Rezepte – darunter alle aus der TV-Sendung «Schuhbecks».

Eines dieser Rezepte finden Sie unter: [www.coopzeitung.ch/buchtipp](http://www.coopzeitung.ch/buchtipp)

⇒ **Alfons Schuhbeck: «Meine Festtagsküche», ZS Verlag. Im Handel oder für Fr. 26.90 plus Fr. 5.– Versandkosten unter: [www.coopzeitung.ch/shop](http://www.coopzeitung.ch/shop)**

An Weihnachten oder an anderen festlichen Anlässen geht es ums gemütliche Zusammensein, aber natürlich auch ums Essen. In der Regel kommt an solchen Tagen etwas ganz Besonderes auf den Tisch. Dabei gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder hat man an Heiligabend, dem Weihnachtstag, Silvester