



Pikante Petits Fours

Das Chef-Experiment

Dieses Mal war ein wenig Tarnen und Täuschen angesagt, aber natürlich im positivsten kulinarischen Sinne. Unser Schlü stand vor der reizvollen Herausforderung, pikante Häppchen so in Szene zu setzen, dass man sie auch für süße Naschereien halten könnte.

Pikante Petits Fours, aber immer mit süßer Note! Das Thema bietet Stoff für neue und überraschende Kombinationen. Nach einem ausgiebigen Spaziergang über den Wiener Naschmarkt und einigen besonders anregenden Telefongesprächen mit befreundeten Küchenchefs begann Schlü dann mit der Umsetzung der im Kopf bereits entstandenen Kreationen. So viel sei schon mal verraten: Die Reaktionen fielen geteilt aus.

FOTOS Barbara Ster



Erlaubt ist, was gefällt

Warum gerade gebratene Entenbrust mit Mango und Schokolade? Die Idee dafür war einfach, Entenfleisch harmoniert erfahrungsgemäß besonders gut mit Früchten, diese wiederum mit Schokolade – und als perfekte Ergänzung dazu bietet sich einfach Chili an!