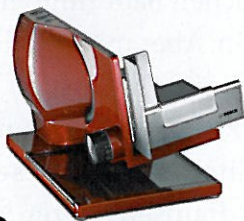




2 DIE KOMPAKTE

Hängt an der Wand: Modell 850050, um 230 Euro, www.jupiter-gmbh.de

Hirschfleisch (300 g) mit Salz und Zucker würzen, mit Olivenöl bepinseln. Rucola und Tomatenwürfel dazu, Meerrettich und Bergkäse drüberhobeln.



3 DIE MODERNE

Bringt Farbe in Ihre Küche: MAS95R1, um 255 Euro, www.bosch.de

Lachs (500 g) mit Salz und Pfeffer abschmecken, Marinade aus 3 EL Weißwein, 2 EL Essig, 2 EL Zitronensaft, 50 ml Olivenöl, 1 Prise Zucker darüber.



4 DIE ELEGANTE

Schneidet professionell: Zentro Z6 Genio, um 400 Euro, www.graef.de

Zucchini (2 Stück) mit Olivenöl verfeinern. 1 Bund Basilikum klein zupfen, mit gehobelem Parmesan bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5 DIE PRAKTISCHE

Kommt aus der Schublade: AES 52 S, Preis auf Anfrage, www.ritterwerk.de

Champignons (500 g) und Friséesalat mit Vinaigrette aus 2 EL Weißweinessig, 2 TL Dijon-Senf, 4 EL Erdnussöl, Meersalz, weißem Pfeffer begießen.

Perfekte Vorspeise

GUTER SCHNITT

Wir haben 5 köstliche Carpaccio-Arten (Rezepte für 4 Personen) für Sie parat. Ob Rind, Hirsch oder Zucchini: Wichtig bei der Rohware sind Qualität und dünne Scheiben. Damit es gelingt, hier 5 scharfe Alleschneider



1 DIE MEISTERHAFT

Ganz ohne Strom, aber mit viel Präzision schneidet diese formvollendete Maschine mit italienischen Wurzeln alles, was ihr unters Messer kommt: Con Gusto 300, um 2800 Euro, www.manufactum.de

Rinderfilet (400 g) mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Rucola-Salat herumlegen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit gehobelem Parmesan verfeinern.