



BAZAAR ^{Harpers} FASHION COOKBOOK

*Kochen wie Armani und
Missoni: die Lieblingsrezepte
der Modewelt*

DEUTSCHLAND 6 €
ÖSTERREICH 6 € SCHWEIZ 10,50 €

FRANCIACORTA

*Unsere Weinbauregion in der Lombardei gilt als die Wiege
feinster Schaumweine. Exklusiv für das Fashion Cookbook von
Bazaar empfehlen wir unsere edelsten Tropfen!*



Franciacorta – ein einziger Name steht für Gebiet, Produktionsmethode und Wein.

Die Franciacorta liegt im Herzen der Lombardei, in der Nähe von Mailand, mit Blick auf die Ufer des Lago d’Iseo. 20000 Hektar umfassen die sanft gewellten Felder auf den uralten Hügeln moränischen Ursprungs. Ein Territorium, das es zu entdecken und genießen gilt!

Der Franciacorta ist ein Schaumwein, der nach streng festgelegten Regeln angebaut und gekellert wird. Seine Kohlensäure entsteht nach der *Metodo Classico* bei einer zweiten Gärung in der Flasche. Durch ihre außergewöhnliche Qualität und ihr konstant hohes Niveau sind die Schaumweine der Franciacorta ideal für die ganze Mahlzeit – vom Aperitif bis zu Hauptgerichten, von einfachsten bis zu exquisitesten Speisen.

AISTE MISEVICIUTE

Sie ist Gourmet-Traveller und Food-Bloggerin – schon 2004 begann Aiste mit luxeat.com. Damals war die Litauerin noch Cover-Model, von Salat allein lebte sie aber nie. „Ich nehme nicht zu, mein Glück.“ Ihr Blog ist heute eine Topadresse für digitale Genussexpeditionen. Sterneküche muss es für sie nicht sein – diese Paella aß sie zuerst am Strand von Valencia, im La Rosa. „Sie schmeckt nach Spanien und Meer, darum gehört sie zu meinen Favoriten.“



Franciacorta Brut Risi Carastro, 20€



PAELLA

Für 4 Personen

Olivenöl, 200g frischer Tintenfisch, je ½ gewürfelte rote und grüne Paprikaschote, 2 gehackte Knoblauchzehen, 100ml passierte Tomaten, ½ Bund gehackte Petersilie, mildes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 1 ¼l Fischfond, 350g Paella-Reis (am besten von der Sorte „Bomba“), 4 ungeschälte, blanchierte Riesengarnelen

Olivenöl in einer Paella-Pfanne erhitzen, darin den klein geschnittenen Tintenfisch und die Paprikawürfel sowie Knoblauch, passierte Tomaten, Petersilie und Gewürze langsam dünsten. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 1 Liter Fond zu dem Tintenfisch gießen, aufkochen. Reis gleichmäßig verteilt in die Pfanne streuen und auf hoher Flamme 10 Minuten kochen. Eventuell noch etwas Fond angießen und wenige Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen.

Die Garnelen auf den Reis in die Pfanne legen und für ungefähr 3 Minuten im heißen Ofen ziehen lassen. Dabei sollen die Garnelen heiß und der Reis leicht knusprig werden.