30.11.2014 – 01:00 Uhr

Weihnachten 2014 in der Globus ***delicatessa (BILD)

Spreitenbach (ots) -

Das Globus Weihnachtsmenü von Anne-Sophie Pic. Besonders stolz sind wir auf die Kreateurin des diesjährigen Globus Weihnachtsmenüs: Anne-Sophie Pic. Jedes Menü, den die französische Starköchin Anne-Sophie Pic (44) kreiert, ist ein bis ins kleinste Detail durchdachtes Kunstwerk aus der Hand einer Perfektionistin. Den meisten Gourmets dürfte der Name Anne-Sophie Pic ein Begriff sein, ist sie doch die einzige Frau der Grande Nation, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Ihr Stammhaus befindet sich in Valence, im Département Drôme, wo die Familie Pic seit über 120 Jahren (macht vier Generationen) das berühmte Gourmetlokal Maison Pic führt. Zudem betreibt die zierliche Köchin und Mutter eines 8-jährigen Sohnes seit fünf Jahren im Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne eine Dependance, das Restaurant ASP. Kochen ist für Sie ein Liebesakt: "Ich will meine Gäste mit meiner Küche berühren"! Was dies konkret heissen kann, zeigt das sinnliche Sechs-Gang-Weihnachtsmenü, das die Köchin exklusiv für Globus entworfen hat. "Ich habe dabei klassische Weihnachts- und Winterprodukte wie Austern, Jakobsmuscheln, Wild und Kürbis verwendet." Dabei habe sie versucht, die Rezepte zwar originell und raffiniert, nicht aber kompliziert zu halten, so dass die Gerichte zu Hause von passionierten Hobbyköchen problemlos nachgekocht werden können.

Den Auftakt des Weihnachtsmenüs bilden gelierte Austern, die mit etwas Joghurt serviert werden, das nach Lakritze schmeckt. Darauf folgt eine Kürbiscrémesuppe mit dezentem Kaffee-Aroma: Verfeinert wird die Suppenkreation mit etwas geschlagenem und mit zerstossenen Blue-Mountain-Kaffeebohnen angereichertem Rahm. Die Jakobsmuscheln kommen in Begleitung von Granny-Smith-Äpfeln, grünem Anis und Sellerie auf den Tisch, derweil der Hauptgang- ein Rehrückenfilet mit einem winterlich gewürzten Karottenpüree - seine geschmackliche Vollendung in einer Whiskynote findet: Anne-Sophie Pic fügt sowohl dem Jus als auch dem Karottenpüree etwas Whisky bei. Der süsse Abschluss folgt in zwei Teilen: Moelleux au Chocolat, ein Schokoladenküchlein mit weichem Kern und Birnenkompott, das man am besten lauwarm geniesst, und das Finale bildet eine leichte Passionsfruchttarte, serviert mit einer mit Rum angereicherten Milchkonfitüre.

Damit das Weihnachtsfest für alle ein besinnlicher und entspannter Anlass wird, ist ein Teil der Gerichte von Anne-Sophie Pic bereits fertig zubereitet in der ***delicatessa erhältlich. Dazu gehören zum Beispiel die Kürbiscrémesuppe, die Karottencrème mit Bruichladdich Whisky und der lauwarme Schokoladenkuchen. Zudem führen wir eine Selektion von Produkten aus dem «Maison Pic», darunter Gewürze und Gewürzmischungen wie Anissamen, Gewürznelken oder Süssholzwurzelpulver sowie andere spezielle Zutaten, damit das Menü so authentisch wie möglich schmeckt.

Der Geschmack von purem Glück.

Die Pazifischen Felsenaustern aus Irland geniessen unter Gourmetseinen ausgezeichneten Ruf. Sie werden meist in der Gezeitenzone auf Tischen kultiviert und entwickeln sich dort zu wahren Geschmacksjuwelen. So bescheren die irischen Weihnachtsaustern jedem Feinschmecker einen unvergleichlichen Genussmoment. Dies gilt auch für den Lachs, eine der edelsten Delikatessen, die uns die Natur zu offenbaren hat. Mit grösster Sorgfalt und viel Aufwand wird das hochwertige Nahrungsmittel verarbeitet und verspricht einen kulinarischen Hochgenuss, der auf keiner

festlichen Tafel fehlen darf. Für Globus stehen Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund. Deshalb führen wir beim pazifischen Wildlachs nur Fische im Sortiment, die ausschliesslich durch Leinenfang in Alaska oder Kanada gewonnen werden. Und beim Zuchtlachs aus Norwegen, Schottland und Irland arbeiten wir mit Partnern zusammen, die bei der Aufzucht der Fische unter anderem darauf achten, dass den Tieren genügend Platz zur Verfügung steht, um unter optimalen Bedingungen heranzuwachsen. Verarbeitet werden unsere Lachsspezialitäten allesamt in kleinen Manufakturen, die die Fische in aufwendiger Handarbeit und nach traditionellen Methoden veredeln. Für den optimalen Genuss schneiden wir den Lachs nach individuellen Wünschen zu.

Christmas Pudding, Plum Pudding.

Christmas Pudding, auch Plum Pudding genannt, hat in Ländern wie Grossbritannien oder Irland eine sehr alte Tradition und wird in der Regel am ersten Weihnachtstag serviert. Unsere Christmas Puddings werden vom Traditionshaus Cole's in Essex aus rein pflanzlichen Zutaten und nach alten Familienrezepten zubereitet. Am besten schmeckt der Klassiker aus der englischen Küche, wenn man den Pudding mit Brandy übergiesst und flambiert und dazu etwas Brandy Butter oder Custard reicht.

Geschenke, mehr Geschenke.

Weihnachten ist nicht nur das Fest der Liebe, sondern auch der Sinne und der Gaumenfreuden. Was gibt es also Schöneres als kulinarische Leckereien zu verschenken? Erlesene Delikatessen sind somit das perfekte Geschenk für Freunde, Familie, Kunden und Geschäftspartner. Zum Beispiel das Gourmet-Geschenk "Santomiele" (La Pigna, geschälte Feigen mit dunkler Schokolade, Mastro di Festa, Feigen mit Mandeln und Walnüssen gefüllt, handgemacht in Italien), oder wer es lieber deftig mag - die leckeren und schön verpackten Produkte von Hatecke (Getrüffeltes Hirschtrockenfleisch, Rind- oder Hirschsalzis, uvm). Auch die Globus Geschenksets bereiten garantiert viel Freude. Diese können auch am Kundendienst individuell zusammengestellt werden.

Aus dem Käsekeller des Meisters.

In den historischen Gemäuern einer alten Fabrik lagert und affiniert der experimentierfreudige Maître Fromager Cyrille Lorho an die 250 verschiedene Käse, die er in seinem Laden in Strasbourg verkauft. Seine Produkte bezieht er von den besten Produzenten Frankreichs, und er legt grossen Wert darauf, dass diese ihre Spezialitäten artisanal - also nach alten Methoden und von Hand - herstellen. Cyrille Lorho zählt zu den zehn besten Käsemeistern des Landes und trägt seit 2007 den prestigeträchtigen Titel «Meilleur Ouvrier de France». Für Globus hat der Maître Fromager eine exklusive Selektion seiner einzigartigen Käsespezialitäten zusammengestellt

Was nicht fehlen darf.

Allzu viele Köstlichkeiten würden wir hier aufzählen, wenn wir jedes Highlight erwähnen möchten! Auf den Weihnachtsschinken aus Schweden muss aber hingewiesen werden. Der "Julsikna" wird dort traditionell am Heiligabend genossen, nachdem er für 24 bis 48 Stunden in einer süsslichen Marinade eingelegt wurde. Oder der Hochgenuss aus Japan - das Wagyu-Beef. Das Fleisch steht für höchste Qualität, einzigartige Zartheit und Saftigkeit. Dazu werden die exzellenten Champagner von Louis Roederer (Brut Premiere), Egly-Ouriet (Brut Tradition), Billecart-Salmon (Brut Réserve) und Jacques Selosse (Initial) gereicht. Ein prickelndes Erlebnis. Und ganz zum Schluss enden wir bei einem deliziösen Grappa: zum Beispiel von Elite Grappa Sauternes (Cask Finish, 12 Anni, Piemont, 50cl, 95.-), Grappa Marolo di Barolo (20 Anni, Piemont, 70cl, 139.-) oder der La Difesa 59 Grappa di Amarone Riserva Berta (Piemont, 70cl, 89.-).

Bildmaterial. Unter http://pressebilder.globus.ch (Login: presse; Passwort: media) stehen Ihnen in der Rubrik "Magazine" das Magazin zum durchblättern und direktem Bilder download zur Verfügung.

Für allfällige Fragen und detaillierte Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Globus Produkteinformation
Mirjam Schobert
Tel. 043 205 25 36
E-Mail: mirjam.schobert@realtimesociety.com

Medienstelle Magazine zum Globus
Jürg Welti
Tel. 058 455 22 04
E-Mail: media@globus.ch

Medieninhalte

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100765069 abgerufen werden.