

MasterCuisine Idee: Kochen im Hochsommer

19.06.2006, 18:00 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



vielfältiger Sommersalat

Tipps für eine hitzekompatible Menuplanung

Oft mag man an heißen Tagen nicht jeden Mittag oder Abend am Herd stehen. Auch der Aussen grill gibt Wärme ab und nicht alle haben die Zeit oder die Möglichkeit, um den Grill anzuwerfen. Es gibt jedoch viele kalte Gerichte, die man zuvor in den kühleren Morgen- oder Abendstunden vorbereiten kann – das stressfreie Anrichten erfordert dann nur noch wenige Minuten.

Besonders in den Sommermonaten ist ein knackiger Blattsalat mit oder ohne Zutaten (Karotten, Radieschen, Gurken usw.) sehr beliebt. Man kann ihn bereits zuvor rüsten, waschen und noch leicht feucht (nicht zu nass!) samt Zutaten in einen Haushaltbeutel oder Gefriersack stecken. Gut verschlossen hält sich der Salat im Kühlschrank durchaus 2-3 Tage.

Ein feines Vitello Tonnato aus Kalbfleisch oder Geflügel sollte 24 Stunden in der Marinade ruhen und auch die dazugehörige Sauce aus Mayonnaise, Thon etc. kann am Vortag zubereitet werden. Das fertige Vitello Tonnato wird bei kühler Lagerung immer besser und die Resten bilden noch nach Tagen eine beliebte Zugabe z.B. auf einem Salatteller.

Kalte Suppen à la Vichisoise, Gazpacho etc. kocht man am besten frühmorgens oder während den Abendstunden – tags darauf schmecken sie besonders hervorragend. Auch marinierte Gerichte wie Carpaccio aus Fleisch, Fisch oder Gemüse werden besser, wenn sie einige Zeit im Kühlschrank lagern dürfen. Die entspannte Sommerküche ist also lediglich eine Frage der sorgfältigen Menuplanung und Vorbereitung.

Alle Pfannen, Töpfe und Kochutensilien zu Realisierung von sommerlichen Speisen bietet der Küchenshop www.mastercuisine.com an, wo auch die einwandfreie Kundenberatung im Vordergrund steht.

Viele Rezepte für die hochsommerliche Küche sind bei www.kochmeister.com oder bei www.kochbu.ch zu finden.

Portrait

BEN BOR SARL

Dept. MasterCuisine

5 Outremont

F-88340 Le Val d'Ajol

Inhaber und Geschäftsführer: Urs Meyer + Yvonne Hagi

Pressesprecher Europa: Urs Meyer (u.meyer@mastercuisine.com)

Firmenseite: www.benbor.com

E-Mail: contact@benbor.com

Tel.: ++33 329 665 339

News-ID: 90582 • Views: 74 (Stand: 29.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/90582/MasterCuisine-Idee-Kochen-im-Hochsommer.html>