

Woman GOURMET

TRENDS & NEWS. AUS DER WELT DER FEINSCHMECKER.

MEIN *Geheim* REZEPT



ANDREA SCHOLDAN & LAURENCE KOBLINGER VON SUPPITO/WIEN

RÜBEN-APFEL-KREN-SUPPE.

1 TL Olivenöl erwärmen, 5

Rote Rüben, 1/4 Knollensellerie, 2 Karotten (alles grob zerkleinert) und 1 EL Kümmel zufügen, umrühren. Mit 1 l heißem Gemüsesud aufgießen, zuge-

deckt weich kochen. 1 großen, säuerlichen Apfel klein schneiden und 2 Min. mitkochen. Anschließend Suppe cremig pürieren, evtl. mit heißem Wasser verdünnen, mit 1 EL Apfelessig, Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken. Mit frischem Kren garnieren.



FOTOS: WERK



2008-FINISH. Im Palais Coburg mit exklusivem Menü oder Fingerfood ins neue Jahr feiern!



Fürstliches Silvester!

Beschließen Sie 2008 in beeindruckender Kulisse im Herzen Wiens! Im *Palais Coburg* kann man gleich in drei atemberaubenden Kulissen genussvoll ins neue Jahr feiern. Sie sollten sich allerdings schnell entscheiden, ob Sie lieber einen glanzvollen Abend mit großem 7-Gang-Galamenü in den Prunkräumen des Hotels verbringen (Auszug aus der Karte: Gänseleberparfait, bretonischer Hummer, Zitronenconsommé sowie Mitternachtsüberraschung auf der Terrasse; Preis: € 850,-, inkl. Eintritt für die anschließende Silvesterparty in den Kasematten) oder lieber gleich in der beeindruckenden Unterwelt des *Coburg* ins neue Jahr rutschen wollen. Neben einem reichhaltigen Angebot an Champagner, Austern und Kaviar sowie der Degustation feinsten Weine kann man hier auch bis zum frühen Morgen abtanzen (Preis: € 95,-). Variante 3: Verbringen Sie den Jahresausklang im Gourmet-Restaurant bei einem exquisiten Menü (Preis: € 280,-, ebenfalls inkl. Eintritt in die Kasematten). Infos und Reservierung: *Palais Coburg Residenz, Coburgbastei 4, 1010 Wien, www.palais-coburg.com.*

WIR KAUFEN ...

KAFFEE MIT KICK.

■ **Nespresso Variations.** Kristallisierter Ingwer, Karamell und Mandarine:

Die drei neuen Nespresso-Varianten schmecken köstlich nach Winter und Weihnachten! Ab sofort, in limitierter Auflage, im Nespresso Shop oder übers Internet (nespresso.com) erhältlich. 10 Stück um € 3,80.



WOMAN TESTET

Spannender kulinarischer Mix in Wels

WOMAN-REDAKTEURE FÜR SIE AUF GOURMET-TOUR

Erst seit wenigen Wochen geöffnet, hat sich das *Epikur* in Österreichs Gourmetszene bereits einen Namen gemacht.

AMBIENTE: Kann sich sehen lassen – wenn auch ein wenig Vorstadt-Chic mit-schwingt. Die helle Ausstattung und die Bilder an den Wänden sind nicht wirklich geschmackssicher. Positiv: Weit auseinander stehende Tische sorgen für angenehme Intimsphäre.

SERVICE: Obwohl erst in der Startphase, schon erfreulich routiniert, sehr freundlich, unaufdringlich und entgegenkommend.

ESSEN: Mix aus internationaler und österreichischer Küche. Achtgängiges Silvestermenü: zartes Gänselebermus mit Wachtelpraline, Steinbuttroulade mit würzigem Curry und Koriander-Gnocchi ... Süßes Finale: zartschmelzendes Schokoladenparfait mit Vanille. Preis: € 85,-.

FAZIT: Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis (3-gängiges Mittagmenü um günstige € 18,50). Mal sehen, ob es sich zum besten Restaurant in Wels entwickelt ... *Epikur, Adlerstr. 1, Wels, Tel.: 0699/12 28 39 98*

RESÜMEE: ★★★★★

AUSGEZEICHNET: ★★★★★ SEHR GUT: ★★★★★ GUT: ★★★★★ MITTEL: ★★★★★ ENTÄUSCHEND: ★★★★★