

Mein Freund FREEZY

Neugierig, nicht wahr?

Sie möchten gerne wissen, wie das mit Peters Freezy so weitergeht? Meinen kennen Sie ja zur Genüge. Der Kollege strahlt wie immer makellos weiss und hoch poliert vor sich hin! Aber sein Inneres hat sich im Frühling ein klein wenig verändert. Peter ist Versicherer, so sichert er logischerweise ganz professionell auch seine Lebensmittelressourcen. Für 50 Euro kann er auf dem Zentralmarkt von Marrakesch in unglaublichen Mengen marktfrischem Glücklichein schwelgen. Sonnenverwöhnte Tomaten und tiefrote Erdbeeren und frisch geerntete Erbsen zum Beispiel. Dazu kommen die Bio-Bio-Bio-Zitronen aus der Plantage eines guten Freundes. In Peters Küche wird alles minutiös vorbereitet und haltbar gemacht, feine Coulis und Fruchtsäfte, als Basis für seine exzeptionelle Küche, werden feinsäuberlich in portionen-

grossen Plastiksäckchen vakuumiert. Köstlich, das zartgelbe Püree von Williams-Birnen mit Vanille, das kräftige Rot des Tomatencoulis und das Hellgrün nicht ganz erwachsener Erbsen. Die Päckchen sehen akkurat aufeinander gestapelt aus wie ein modernes Gemälde. Das einfach durch bunte Striche lebt. Die durchsichtigen Plastiksäckchen enthalten, so banal sie auch scheinen, unendlich viel Liebe und Zeit eines Connaisseurs und ganz viel Know-how eines passionierten Feinschmeckers. Wie komfortabel, dass einige dieser Tütchen in meinem Freezy gestrandet sind. Sieht toll aus! Bei mir jetzt auch. Dem Lustprinzip des Genusses frönen wir beide, jeder auf seine Art, und manchmal auch voller Freude gemeinsam. Eines ist sicher, Peters Kochkünste verleihen meinem kulinarischen Alltag eine neue wundervolle Dimension von Sonntagen.

FRÜHLINGSPFANNE

Was braucht der Mensch zum Glücklichein?

– Eine Tüte Sonnenschein und einen Freezy!

Erst mal ankommen, Fenster auf, Sonne rein, Füsse hoch und ein Glas Rosé. 15 Minuten später: Freezy auf!

1 Eier, Tomaten, Spinat, Kartoffeln, Knoblauch und Brotreste. Super!

2 Die Kartoffeln halbieren und auf der Schnittfläche in Bratbutter goldbraun braten.

3 Die Tomaten mit Puderzucker bestreuen und im Backofen bei 120°C konfieren. Den Spinat hinzugeben und 10 Minuten erwärmen.

4 Die Brotscheiben mit Knoblauch in Butter kross braten.

5 Alle Zutaten in eine gusseiserne Form legen, zwei Eier direkt auf das Gemüse schlagen und stocken lassen.





**FINE
FOOD**



FÜR BESONDERE MOMENTE.

Erleben Sie einmalige Genussmomente mit den Fine Food Spezialitäten aus aller Welt. Wie zum Beispiel dem Fine Food Pavé du Parc, einem zarten, delikaten Weichkäse, der im malerischen Dorf Rougemont mit viel Sorgfalt hergestellt wird. Sein einzigartiger Geschmack wird ihm von der Milch der Kühe verliehen, die den ganzen Sommer auf den kräuterreichen Wiesen der Waadtländer und Freiburger Voralpen weiden.