

S

Schaufenster
Die Presse

Schriftverkehr

Den Buchstaben ihren Charakter geben: Ein Porträt der Typejockeys.

Tonkünstler

Caetano Veloso über Brasilien einst und jetzt und sein neues Album.



Fragen über Fragen

Drei Jahrzehnte
Aktionstheater Ensemble
und Martin Grubers
neues Stück.

Aufgedeckt



SCHWENKEN. Gin aus dem Tumbler – das weicht von der üblichen Verabreichungsart doch ab. Lobmeyr hat für den in Maulbeerholz gereiften „Gin Monkey 47 Barrel Cut“ ein Glas mit gerillten Innenwänden lanciert (in dem man auch andere Spirituosen stilecht schwenken darf). Zweier-set um 90 Euro.



Kostnotiz

Bei Flugtee zählt für Nerds auch das konkrete Datum: „Am 30.3.2019 bei frühlingshaften Temperaturen zwischen 17 und 23 °C geerntet“, notiert etwa das Teehaus Demmer, „am 31.3. weiterverarbeitet.“ Beim ersten Tee des Jahres, dem vergleichsweise teuren Darjeeling First Flush, der aus der Himalaya-Region eingeflogen statt verschifft wird, heißt es für die Händler stets sehr schnell sein, sind diese zarten, blumigen, hellen Tees doch bei Liebhabern rund um den Globus sehr begehrt.



BLUMIGES AROMA. Die ersten Darjeeling-Flugtees des Jahres 2019 sind nun im Handel, etwa bei Demmer.

Gegrillte Melanzani

(für 2 Portionen)

- 1 mittelgroße, möglichst dünne, fruchtig-milde Melanzani (120–150 g)
- Öl zum Bestreichen
- 150 ml Kombu-Dashi
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Streifen Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 EL helle Sojasauce
- 3 TL Honig
- 2 Prisen Salz
- 1 EL Limettensaft, nach Belieben
- 1 TL frisch geriebener Ingwer

Melanzani mit Öl einreiben, im Ganzen über der Glut grillen oder im Ofen bei 180 Grad backen, bis sie weich ist und die Haut einfällt. Abkühlen lassen, schälen. Alle übrigen Zutaten bis auf den Ingwer mischen und glatt rühren. Melanzani in eine passende Form legen, mit dem Fond übergießen, darin mind. 1 Stunde oder am besten über Nacht ziehen lassen. In Stücke

schneiden, eventuell noch einmal leicht salzen, mit dem Ingwer garnieren. Gut gekühlt servieren.

•••

Ein bemerkenswertes Kochbuch, das Malte Häring, Japan-erfahrener Philosoph, und die Fotografin Jule Felice Frommelt da vorgelegt haben. Sehr zugänglich wird darin die betörende Einfachheit der japanischen Küche beschrieben. Rezepte wie Seidentofu mit Mandarinen-dressing, Fisolen mit weißem Sesam, Topinambur mit „Misonnaisse“, Rhabarber-Tempura mit Zitronen- und Rosenzucker. AT Verlag, 29 Euro.

