

## Good food loves spring

### Spanisches - Fondue

Zutaten:  
1L Speiseöl, 8 kleine Hähnchenflügel, 6 EL Olivenöl, ½TL getrocknete zerriebene Chilischoten, 150g Backpflaumen ohne Stein, 100g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben, 8 verzehrfertige Riesengarnelen, 2 Chorizos in Scheiben, 2-3 rote Paprikaschoten in Streifen.

Mandelcreme: 80g gemahlene blanchierte Mandeln, 250ml Sahne, Salz, grob gemahlener Pfeffer, 5-6 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:  
Die Hähnchenflügel waschen und sorgfältig trockentupfen. Das Olivenöl mit den Chilischoten, Salz und Pfeffer verrühren, die Hähnchenflügel darin mind. 1 Stunde marinieren. Inzwischen die Pflaumen mit je 1 Scheibe Speck umwickeln. Die Garnelen kalt abspülen und sorgfältig trockentupfen, zusammen mit den Paprikaschoten und den Chorizoscheiben anrichten.

Mandelcreme: Die Mandeln ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Die Sahne einrühren und cremig einkochen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Die Petersilie unterrühren.

Als Beilage eignen sich perfekt Patatas Bravas (gebratene Kartoffelwürfel) und ein frischer grüner Salat.

### Spanish Fondue

Ingredients:  
1l cooking oil, 8 small chicken wings, 6 TBSP olive oil, ½ tsp crushed dried chillies, 150g unpitted prunes, 100g thin strip bacon, 8 ready-to-eat King prawns, 2 sliced Chorizo sausages, 2-3 stripped red peppers.

Almond cream: 80g blanched ground almonds, 250ml cream, salt, coarsely crushed pepper, 5-6 TBSP freshly chopped parsley

Preparation:  
Wash and carefully dab the chicken wings dry. Mix the olive oil with the chillies, the salt and the pepper, and marinate the chicken wings in this mix for at least 1 hour. Meanwhile, wrap the prunes with 1 slice of bacon each. Rinse the prawns with cold water and dab them dry carefully before arranging them together with the peppers and the Chorizo slices.

Almond cream: Roast the almonds without grease at medium heat. Stir in the cream and reduce the mix until it has a creamy consistency. Season to taste with salt and ground pepper and allow to cool down. Stir in parsley.

Perfect sides for this dish are Patatas Bravas (fried potatoe dices) and a fresh green salad.

### Fondue espagnole

Ingrédients :  
1 l huile alimentaire, 8 ailes de poulet, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, ½ cuillère à café de piment râpé, 150g pruneaux dénoyautés, 100g bacon en fines tranches, 8 gambas, 2 chorizos en tranches, 2-3 paprikas rouges en julienne.

Crème aux amandes : 80g d'amandes mondées et moulues, 250ml crème liquide, sel, poivre du moulin, 5-6 cuillère à café de persil haché

Préparation :  
Lavez les ailes de poulet, séchez-les bien. Mélangez l'huile d'olive avec le piment, le sel et le poivre, et faites mariner les ailes de poulet durant au moins 1 heure dans cette préparation. Emballez les pruneaux un à un dans 1 tranche de bacon. Passez les gambas à l'eau froide, séchez les soigneusement, présentez-les avec la julienne de paprika et les tranches de chorizo.

Crème aux amandes : Faites revenir les amandes sans graisse à feu doux jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur jaune dorée. Ajoutez-y la crème, mélangez bien et faites cuire cet appareil. Salez, poivrez et laissez refroidir. Ajoutez le persil.

Accompagnement : patatas bravas ( pommes de terre frites ) et une salade verte.

Ihr Fachhändler

### Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany

Tel. +49 212 65 82 190  
Fax +49 212 65 82 199

info@spring.ch  
www.spring.ch





Das Fondue-Set AROSA – designed by TASSILO VON GROLMAN – zeichnet sich durch klare Formen und die gelungene Materialkombination aus. Die Verbindung von hochwertigem Sicherheitsglas mit poliertem Edelstahl besticht auf jedem Tisch. Doch nicht nur das Design sondern auch die perfekte Funktionalität bis ins letzte Detail stehen für ein außergewöhnliches Fondue-Erlebnis.

The AROSA fondue set – designed by TASSILO VON GROLMAN – sets itself apart by its clear lines and successful combination of materials. The combination of high-quality safety glass and polished stainless steel turns this appliance into a captivating accessory that will stand out on any table. Yet, it is not only its outstanding design, but the perfect functionality that is evident in every detail of it that allow this product to let you enjoy an exceptional fondue experience.

L'ensemble à fondue AROSA – dessiné par TASSILO VON GROLMAN – se distingue par ses lignes pures et le choix des matériaux judicieusement combinés. L'association du verre trempé de qualité supérieure et de l'acier inox poli est du plus bel effet sur la table. Ainsi la forme, mais aussi la fonctionnalité parfaite, jusqu'au moindre détail feront de chaque fondue un moment inoubliable.



## Champagner - Fondue

Zutaten:

600 ml Gemüsebrühe, ½ Flasche Champagner, 200 ml Sahne, 1 Zweig Kerbel, 1 Zweig Estragon, 1 Zweig Thymian, Salz und grob gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Gemüsebrühe mit den frischen Kräuterzweigen kurz aufkochen, neben den Herd stellen und mindestens ½ Stunde ziehen lassen. Die Brühe erneut erhitzen und vor dem Servieren die Zweige entfernen. Dann den Champagner und die Sahne hinzufügen, nach Belieben mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Zum Eintauchen nimmt man Rinder-, Kalb- und Hühnerfilet in feine Scheiben geschnitten. Desweiteren sind Fischfilets und Scampis oder auch blanchiertes Gemüse eine köstliche Ergänzung.

Für ein abgerundetes Menü servieren Sie kleine Frühkartoffeln, französisches Landbrot sowie verschiedene Dips und Saucen.

## Champagne Fondue

Ingredients:

600 ml vegetable broth, ½ bottle of Champagne, 200 ml cream, 1 twig of chervil, 1 twig of tarragon, 1 twig of thyme, salt and coarsely ground pepper

Preparation:

Bring vegetable broth and the fresh twigs of herbs to a brief boil, take the broth off the stove, and let it steep for at least ½ hours. Heat up the broth again and remove the twigs prior to serving. Now, add the Champagne and the cream before seasoning the mixture to taste with salt and coarsely ground pepper.

You can dip finely sliced beef, veal or chicken tenderloin into the fondue. Other delicious options are fish fillet and scampi or even blanched vegetables.

Serve small early season potatoes, French country bread and a variety of dips and sauces to round off this meal.

## Fondue au champagne

Ingrédients :

600 ml bouillon de légumes, ½ bouteille de champagne, 200 ml crème liquide, 1 branche de cerfeuil, 1 branche d'estragon, 1 branche de thym, sel et poivre du moulin

Préparation :

Portez à ébullition le bouillon de légumes avec les branches d'herbes, mettez à côté du feu et laissez reposer au moins ½ heure. Ramenez le bouillon à ébullition, puis retirez les branches d'herbes juste avant de servir. Ajoutez le champagne et la crème, salez et poivrez.

Choisissez comme viande des filets de bœuf, de veau et de poulet coupés en fines tranches. Vous pouvez également prendre des filets de poisson, des crevettes ou des légumes blanchis: c'est délicieux !

Pour un repas équilibré, servez de petites pommes de terre nouvelles, du pain de campagne français et des sauces fondue bien choisies.