



26. Juli 2023 | GZ 125 Jahre

GZ Geburtstagsmenü

Genuss für die Augen und den Gaumen verspricht das große Jubiläumsmenü zum 125. Geburtstag der GZ Goldschmiede Zeitung. Garniert mit kostbaren Preziosen und der richtigen Uhr für das perfekte Timing, winken gleich vier kreative Gänge zum Nachkochen und Schlemmen sowie ein erfrischender Drink zum Anstoßen. Enjoy!

Vorspeise

Drachenkopf mit geschmorten Trevisano

Perfekt kombiniert: Emil Kraus highlightet die lange Kette „Ellipse“ aus 750 poliertem Roségold mit einem passenden Clip mit Brillant-Ose. Die farblich harmonische Ergänzung ist der Chronograph „356 Sa Flieger II“ von Sinn mit lachsfarbenen schimmerndem Zifferblatt. Die Edelstahluhr ist mit einem Automatikwerk ausgestattet



Zwischengang

Roh marinierte Jakobsmuschel mit grünem Tomaten-Chutney

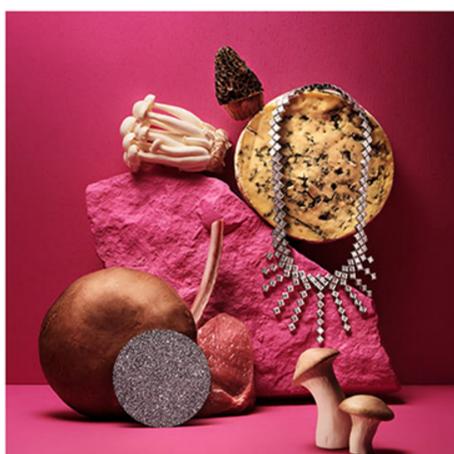
Kunstvoll gestaltet: Außergewöhnlicher Tragekomfort zeichnet das Stretcharmband „Rivetto“ aus 750 Gold mit Brillanten aus der Manufaktur Scheffel aus. Der Pforzheimer Hersteller Noor würzt den Ring aus 750 Gold mit 2,82-ct.-Diamanten – und umwickelt mit den funkeinden Brillanten auch das 750-Weißgold-Collier



Hauptgang

Kalbskotelett mit Fourme D'Ambert und Pilzrahm

Sensationell anzusehen: Ein wahrer Augen-schmaus ist das Collier von Giloy aus 750 Weißgold mit spektakulären 112 Diamanten im Prinzess-Schliff. Edel und selten: Die Disc aus 72,140 g reinem Osmium des Osmium-Instituts beeindruckt mit ihrer einmaligen Strahlkraft



Dessert

Lemon-Curd-Creme

Ideenreich drapiert: Schmuckdesignerin Corinna Heller kombiniert verführerisches Gold mit sinnlichen Edelsteinen. Cocktailring aus 750 Rotgold mit Morganit, pink Saphir und zimtfarbenen Brillanten; Solitärtring aus 750 Gelbgold mit Citrin; Cocktailring aus 750 Weißgold mit grünen Brillanten; Solitärtring mit zweifarbigem Turmalin aus 750 Roségold (v. l.)



Drink

Watermelon-Cucumber-Margarita

Geschmackvoll inszeniert: Die perfekte Welle ist Annelie Fröhling mit ihrem Armreif „Wellentraum“ aus 750 Weißgold mit Brillanten gelungen. Prickeleind sind die Memoire- und Emoire-Ringe („Emoire“ ist ein Akronym aus „Ehering“ und „Memoire“) von Le Marchant aus Tantal. Der Diamantal-Ring für die Dame wird von 21 weißen Brillanten geschmückt, beim Herrengedeck strahlen blaue Brillanten

Fotos: Robin Kranz · Styling: Volker Hobi



Ein sinnliches Vergnügen – Die Rezepte zum Durchklicken und Nachkochen

Geburtstagsmenü für 4 Personen



Rot marinierte Jakobsmuschel mit grünem Tomaten-Chutney

Zutaten

- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 4 feste grüne Tomaten 10 Korianderkörner
- 4 TL Gelierzucker
- 1 weiße Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- etwas Curry
- 3 EL Essig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen, in grobe Würfel schneiden und mit dem Zucker und dem Koriander in einem Topf mischen und abgedeckt zwei Stunden ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Dann das Curry dazugeben und ebenfalls kurz andünsten, aber nicht bräunen und mit dem Essig ablöschen. Nun die gedünsteten Zwiebeln zu den Tomaten geben und langsam aufkochen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Ungefähr zehn bis 15 Minuten köcheln, bis das Chutney eine marmeladenähnliche Konsistenz hat – abkühlen lassen. Die Jakobsmuscheln entweder auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei milder Hitze langsam circa vier Minuten grillen. Jede sofort mit einem Teelöffel des Chutneys servieren. Dazu passt gut ein in Butter geröstetes Weißbrot.



Rezepte: Volker Hobi, Fotos: Robin Kranz

ANZEIGE



ANZEIGE

