

# Kochen mit Annemarie Wildeisen

## Nüsslisalat mit Kartoffeldressing

Zutaten für 6 Personen

Ein Nüsslisalat ist zwar etwas Alltägliches, aber das Kartoffeldressing verleiht ihm einen Hauch Extravaganz. Es passt auch hervorragend zu anderen kräftigen Wintersalaten wie Frisée oder Endivie. Haben Sie Vegetarier am Tisch, wird der Speck weggelassen, dafür der Salat nach dem Anrichten auf Tellern mit frisch ausgelösten Granatapfelkernen bestreut.

### Sauce:

- 100 g kleine mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 3 Esslöffel Weissweinessig
- 2 dl warme Hühnerbouillon
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- 1 dl Oliven- oder Sonnenblumenöl
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 80 g magere Bratspecktranchen

### Zum Fertigstellen:

- 200 g Nüsslisalat, ersatzweise auch Friséesalat



1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. In wenig Salzwasser zugedeckt weich kochen. Abschütten, in die Pfanne zurückgeben und kurz trockendämpfen. In einen hohen Becher geben.

2. Essig, Bouillon, Pfeffer und Cayennepfeffer sowie Öl beifügen und alles rasch zu einer glatten Sauce mixen. Wenn nötig nachwürzen.

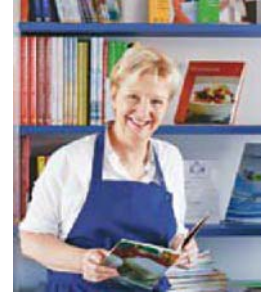
3. Die Petersilie fein hacken und unter die Sauce mischen.

4. Die Bratspecktranchen in Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier geben.

5. Den Nüsslisalat gründlich waschen und trockenschleudern. In eine Schüssel geben.

6. Unmittelbar vor dem Servieren den Speck zum Kartoffeldressing geben. Über den Nüsslisalat verteilen, alles gut mischen, dann in tiefen Tellern anrichten. Sofort servieren.

## annemarie wildeisen's KOCHEN



Jetzt

«Annemarie Wildeisen's KOCHEN»

kennen lernen mit einem Schnupperabo (3 Ausgaben für Fr. 12.-)

SMS mit SCHNUPPERN + Name und Adresse an 919 (20 Rp./SMS)

Online-Bestellung unter

[www.wildeisen.ch/schnupperabo](http://www.wildeisen.ch/schnupperabo)

### Was man vorbereiten kann

Das Kartoffeldressing kann am Vorabend zubereitet und der Nüsslisalat gerüstet werden.

## Hinweise



## Ostermarkt und offene Ateliers in der Stiftung MBF

(lea) Es hat bereits Tradition: Kurz vor Ostern findet auf dem Areal der Stiftung MBF in Stein ein Ostermarkt statt. Daneben stehen die Ateliers den Besuchern zur Besichtigung offen.

Am Samstag, 16. März, ist es wieder soweit: Im Innenhof des Buchenwegs werden die mit viel Liebe hergestellten Eigenprodukte, Kräutersetzlinge und Bio-Gemüse aus eigenem Anbau sowie selbstgebackene Brote und Zöpfe zum Verkauf angeboten. Die Produkte stammen allesamt von Menschen mit einer Behinderung im Fricktal.

Zur gleichen Zeit freuen sich die Menschen mit einer Behinderung in den Kreativ- und Werkateliers darauf, die Besucher in ihren Räumen begrüßen und ih-

nen einen Einblick in ihren Arbeitsalltag geben zu dürfen. Bei der Herstellung der Produkte dürfen die Gäste auch gerne mithelfen. Alle sind eingeladen, vorbeizuschauen und beispielsweise zu lernen, wie man einen Feuerteufel stopft oder ein Osterei filzt.

Den ganzen Tag hindurch verwandelt sich das Areal in ein Festgelände für Gross und Klein. Neben dem Ostermarkt und den Besichtigungsmöglichkeiten werden die Gäste mit kulinarischen Leckerbissen und kulturellen Höhepunkten verwöhnt. Auf der Bühne im Innenhof werden die Gäste musikalisch unterhalten von verschiedenen Fricktaler Musikgruppen. Mit dabei sind die Musikerinnen und Musiker vom Trio Schlienger, der Winkelmusik, Vik und Sevi sowie das Duo Nussberger. Zum Ostermarkt und den offenen Ateliers der Stiftung MBF in Stein am 16. März von 10 bis 17 Uhr sind alle ganz herzlich eingeladen.

## magidunum – Frühlingsausstellung in Magden

(eing.) Einen frühlingshaften Leckerbissen präsentiert der Verein magidunum in Magden. In den wunderschönen Ausstellungsräumlichkeiten an der Adlerstrasse 1 und kombiniert mit alten Gegenständen aus dem Dorf zeigen drei Künstler Bilder, Drahtobjekte und Holzkunst.

Indem Patrizia Brunner den Draht als zeichnerisches Mittel in ihren Arbeiten einsetzt, entstehen spielerisch dreidimensionale Objekte, Räume, Zwischenräume und Geschichten. Die Auseinandersetzung mit verschiedenen Stilelementen verleiht vielen Werken eine fast abstrakte Gesamtwirkung.

Roberto Montagnolo setzt sich oftmals mit einem Thema auseinander, lässt aber dem zufälligen Entstehungsprozess der Papierfläche viel Spielraum zu. Dabei entstehen thematisierte oder abstrakte Bilder, jedes ein Unikat, die ohne Worte sprechen.

Klaus Huggler, Schreinermeister aus Rheinfelden, hat sich mit viel Freude dem Drechseln zugewendet. Während seiner langjährigen beruflichen Laufbahn hat er unzählige Massivholz-Möbel entworfen und erschaffen. Seine gedrechselten Objekte sind perfekt gearbeitet und aussergewöhnlich. Die Ausstellung dauert von Samstag, 16. März, bis Samstag, 30. März (Vernissage Freitag, 15. März, um 19 Uhr). Sie ist wie folgt geöffnet: Samstag, Sonntag und Karfreitag von 14 bis 17 Uhr, Mittwoch und Donnerstag von 17 bis 19.30 Uhr.



## Landhaus Schönau in Stein

### Das grüne Paradies im eigenen Garten

(fm) Wie wird aus dem Garten ein Ort der Harmonie und des Wohlbefindens? Dies ist das Thema des Vortrages von Fabrice Müller, dipl. Feng-Shui-Berater INFIS aus Stein, von Montag, 18. März, im Landhaus Schönau in Stein.

Feng Shui und Geomantie verbinden den Menschen in seinem Haus und Garten mit den Kräften der Natur. Auch die Gestaltung Ihres Gartens kann nach ganzheitlichen Kriterien erfolgen. Der Feng-Shui-Berater zeigt in seinem Vortrag auf, wie ein Garten nach Feng Shui und Geomantie bereichert und aufgewertet wer-

den kann. Der Vortrag richtet sich an alle, die ihrem Garten neue Impulse verleihen wollen oder gar professionell in der Gartengestaltung arbeiten.

Termin: Montag, 18. März, 19.30 Uhr, Landhaus Schönau, Stein AG (zwischen Novartis und alte Holzbrücke).

Eintritt: 10 Franken pro Person; Informationen unter Telefon 062 873 54 75, harmonie@raum-und-sein.ch,

[www.raum-und-sein.ch](http://www.raum-und-sein.ch)

Unser Bild: In der ganzheitlichen Gartengestaltung kommen die Prinzipien von Feng Shui und Geomantie zum Einsatz. (Foto: pixelio.de)

schweiz. Airlife	englische Königin	Nachfolger des Heiligen Petrus	venez. Herrschertitel	unverschens	Monat des jüd. Kalenders	hoher türk. Titel	schweiz. Kartoffelgericht	schweiz. Nationalheld	chines. Weisheitsbuch	frz.: Esel
schweiz. Nobelpreistr. (Medizin)	Ge-schöpf	politischer Theoretiker	ehem. dt. Staat (Abk.)	polynesisches Segelboot	schweiz. Gernianist †1987	schweiz. Rockband	Platzknappheit	Hühnerprodukte	mit Sicherheit	italienischer Heiliger †1895
kurz für: zu der	Fremdwortteil gleich	Titelfigur der Lindgren	roman von Stephen King (dt.)	Ex-Trainer der CH-Fussballnati	frz.: wahr	Jasskarte	schweiz. Künstler †2011 (Silvio)	röm. Name Frankreichs	1	2
schweiz. Sportutensil	Terminplaner								3	4
									5	6
									7	8
									9	

**ALOIS RICKENBACH AG**  
 Elektro- und Haushaltgeräte / Reparaturservice für alle Marken

**Waschen / Trocknen**

10% Rabatt auf alle Waschmaschinen und Wärmepumpengeräte. Gültig bis Ende April 2013.

5073 Gipf-Oberfrick - Landstrasse 31  
 Tel. 062 865 60 70 - [www.rickenbach-elektro.ch](http://www.rickenbach-elektro.ch)

										5
1				5	3	9				
7	5	4	9							
6	9			3	5			1		
	7							6		
	1		4	7				2	9	
								1	3	4
		6	3	2						1
2										

Preisausschreiben aus fr. Nr. 9 (27. Feb.):  
 Gewonnen hat den Rotel Handmixer von der Alois Rickenbach AG, Gipf-Oberfrick:  
**Herr Max Suter**  
 Enerfeldweg 171, 4468 Kienberg

**Auflösung Nr. 10**

O	H	W	B
U	S	T	E
P	H	E	B
D	I	E	P
E	M	S	E
B	L	A	N
E	K	P	R
E	T	R	A
L	O	O	S
L	O	K	E
I	M	I	T

TELEGRAMM