

PAPAYA-SALAT, VINAIGRETTE MIT KAN- DIERTER TAMARINDE

140 g chinesische Schlangenbohnen, in 7,5 cm lange Stücke geschnitten, 2 EL Traubenkernöl, grobes Meersalz, 450 g grüne Papaya, geraspelt, 10 g frische Korianderblätter

Vinaigrette: 2 EL in feine Scheiben geschnittener Knoblauch, 2 EL Traubenkernöl, 3 Thai-Chilis, gehackt, 1 davon sehr fein, 100 g kandierte Tamarinde, 4 EL Zucker, 2 EL gehackter Ingwer, 2 EL Fischsauce (Nam Pla), 3 EL Limettensaft, grobes Meersalz, 3 EL grob gehackte geröstete Cashewnüsse

Eine gusseiserne oder andere schwere Pfanne ohne Fett erhitzen, sodass sie gerade anfängt zu rauchen. Die Bohnen darin von allen Seiten scharf anbraten, ohne dass sie anbrennen. In eine Schüssel geben, mit Öl mischen und mit Salz würzen. 10 Minuten kalt stellen. Die Papaya im Mörser so lange stampfen, bis sie etwas Saft von sich gibt. In einer Schüssel mit dem Koriander und den Bohnen mischen. Für die Vinaigrette den Knoblauch in einer Pfanne in Öl 2-3 Minuten goldgelb anbraten. Mit den 2 grob gehackten Chilis, der kandierte Tamarinde, dem Zucker, dem Ingwer und der Fischsauce im Mixer glatt pürieren. Dann mit dem Limettensaft verquirlen. Nach Bedarf salzen. Die Vinaigrette über den Salat träufeln, mit den Cashewnüssen und der fein gehackten Chili bestreuen.



„Geschmack entscheidet!“ von Angelo Sosa ist im Thorbecke Verlag erschienen. Ca. 25 Euro, www.verlagsgruppe-patmos.de



Fuchschwanz

Der nimmt so schnell keiner die Butter vom Brot: Die „Säge“ von Mats-Berlin macht das Stüllenschnitten zum Kinderspiel. Für Links- und Rechtshänder zu haben. Ca. 45 Euro über de.dawanda.com

Lebenslust

Highlights für Genießer: ein leckerer **Thai-Salat**, ein **Luxus-Brotmesser** und ein Grund mehr **nach Berlin** zu fahren



Der frühe Vogel...

...knipst das Licht an. Süße Tischlampe mit Piepmatz-Scherenschnitt auf dem Schirm. Ca. 46 Euro über www.zarahome.com



Auf Rosen gebettet

Ob als Tagesdecke oder zum Kuschneln auf dem Sofa - die hübsche Baumwolldecke von Lisbeth Dahl kommt zu dieser Jahreszeit garantiert mehr als genug zum Einsatz. Da lohnen sich die ca. 97 Euro allemal. Nur für kurze Zeit auf www.westwing.de



Lila Kurvenstar

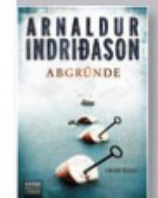
Size Zero? Nö! Die kleine Vase „Nido“ steht zu ihren Rundungen und macht damit - besonders mit frischen Blumen intus - eine sehr gute Figur! Für ca. 5 Euro über www.leonardo.de



Streetstyle

Bald ist es wieder so weit, und in Berlin kommen alle Liebhaber des guten Geschmacks auf ihre Kosten: Vom 18. bis 20. Oktober findet zum dritten Mal die Designmeile in und um die Kantstraße in Charlottenburg statt. Alle Infos und das komplette Event-Programm gibt es schon jetzt auf www.designmeile-berlin.com

BUCH-TIPP



Island 2005 - die Wirtschaft boomt. Plötzlich stürzt ein Banker von einer Steilkippe in den Tod. Kurz darauf wird eine junge Frau von einem Schuldeneintreiber zu Tode geprügelt. Beide Ereignisse scheinen zunächst nichts miteinander zu tun zu haben. **Arnaldur Indriðason: „Abgründe“**

DVD-TIPP



Andy Brewster (Seth Rogen) ist ein Erfinder. Er hat einen genialen organischen Reiniger erfunden und muss jetzt nur noch einen Hersteller dafür finden. Um endlich durchzustarten, begibt er sich auf eine Geschäftsreise - mit seiner nervigen Single-Mutter. **„Unterwegs mit Mum“**