



Gala

**SARAH
JESSICA
PARKER**
Hausbesuch
bei der
Stil-Ikone auf
Long Island

**GEORGE
CLOONEY**
Sudan-Projekt:
So jagt er einen
Diktator mit
einem Satelliten

**MICHELLE
WILLIAMS**
Die traurigste
Trennung
Hollywoods



LAGERFELD **INTIM**

GALA EXKLUSIV

**Der Modezar über Liebe, Verrat, Brad Pitt –
und seine letzte Liebesnacht**



**ALEXANDRA
NELDEL**
„Angela
Merkel finde
ich klasse“



BETTINA WULFF
EXKLUSIV:
GALA begleitet
sie bei ihrem
Comeback-Auftritt





Vitamingipfel

Knackige Möhren und zarte Blüten machen diesen Salat zum Frühlingsboten



BUNTER MÖHRENSALAT MIT JOGHURT UND MANDEL-HONIG-DRESSING

Zutaten für vier Personen
20 kleine Möhren, z. B. violette, gelbe und orangefarbene Sorten gemischt oder Fingermöhren, gewaschen und geputzt, aber nicht geschält, Salz, 200 g Bio-Naturjoghurt, 1/2 Bund Bockshornklee oder Portulak, Blätter abgezupft, gewaschen, 8 kleine Kapuzinerkresseblätter, 8 Kapuzinerkresseblüten
FÜR DAS MANDEL-HONIG-DRESSING:
125 g Bio-Mandelkerne, grob gehackt, 40 g Butter, 3 EL Orangenblüten- oder Akazienhonig, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Orangenblütenwasser, Saft von 1 Zitrone, 1 rote Chilischote, Samen entfernt, in feine Streifen geschnitten, 100 ml Olivenöl, 1 Prise Meersalz

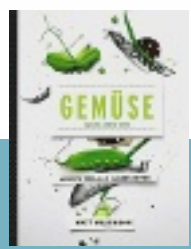
1 Für das Dressing Mandeln und Butter in einem Topf mit etwa 1 Liter Fassungsvermögen bei mittlerer Temperatur sanft erhitzen, bis die Butter aufschäumt.

Hat die Butter eine hellbraune Farbe angenommen, den Honig hinzufügen. Aufkochen, dann reduzieren.

2 Essig, Orangenblütenwasser und Zitronensaft einrühren, erneut zum Kochen bringen, dann bei milder Hitze das Dressing 3 Minuten sanft köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Chilischote, Olivenöl und Salz zugeben und gut mischen. Abkühlen lassen. Das Dressing hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Monaten – vor der Verwendung kurz erwärmen.

3 Möhren in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben und aufkochen. Die Möhren in 8 Minuten sanft gar köcheln. Mit einem Messer in eine Möhre schneiden, um die Garprobe zu machen. Möhren abgießen und, solange sie noch heiß sind, die größeren halbieren. In eine Schüssel geben und in 3 EL des Dressings schwenken.

4 Zum Servieren jeweils ein Viertel des Joghurts auf einen Teller geben und jeweils ein Viertel der Möhren darauf verteilen. Mit dem restlichen Dressing beträufeln, dabei ein paar Mandeln obendrauf drapieren und mit Kräutern und Blüten bestreuen.



Der australische Spitzenkoch Matt Wilkinson zeigt in seinem grünen Kochbuch, dass eine fleischlose Küche abwechslungsreich ist. Die köstlichen Beweise? Schmackhaftes wie Gurken-Joghurt-Suppe oder Brennessel-Sauerampfer-Omelett mit Feta. („Gemüse-Kochbuch“, Dorling Kindersley Verlag, 304 S., 24,95 Euro)

Kunststücke



Lichtblick
Die Lampen „Drop“ aus gegossenem Glas zaubern Tauwetter an die Decke (Labo Crème Brûlée, ab ca. 800 Euro, www.labocremebrulee.com)



Scharfsinnig
Zwei ineinander gesteckte Sechsecke aus Eiche bieten Platz für sechs Messer (Supergrau, ca. 160 Euro, www.supergrau-shop.de)



As time goes by
Minimalistische „Wall Clock“ aus Beton mit Zeigern aus Eichenfurnier (Doreen Westphal, ca. 70 Euro, www.menschmadedesign.com)

Chillout-Zone

Schick oder bequem? Das überdimensionale Bodenkissen „Cuscino Special“ (99 x 99 cm) ist beides (Fatboy, ca. 150 Euro, www.fatboy.com)



Achtlinge
Der Porzellan-Vasen-Mix „Plateau Classika“ ist eins mit dem Tablett (Coming B, ab ca. 20 Euro, www.comingb.fr)

Rückenschmeichler

Den aus Massivholz gefertigten Stuhl „Molded“ gibt es in den Varianten Eiche, Nussbaum, Kirsche und Robinie (Artidentity, je ab ca. 800 Euro, www.artidentity.de)



FOTOS: © JACQUET MELVILLE/DORLING KINDERSLEY VERLAG (2), PR 6