



Philips Airfryer XXL
Hot Pot

Die Fritteuse für Figurbewusste. Zwar kann der Airfryer auch Pizza und Kuchen backen, Ratatouille kochen und Burger-Patties grillen. Mehr als 200 Rezepte können sich Inhaber des kompakten Heißluftofens per App aus dem Äther laden. Für unseren Test aber haben wir uns klassische Frittier-Gerichte vorgenommen, da wir hier das größte Zeit-, Arbeits- und vor allem Fettsparpotential vermuten. Beispielsweise bei Tiefkühl-Samosas, die im Backrohr nicht wirklich knusprig werden, im Airfryer jedoch sehr wohl. 200°C und 25 Minuten sind da etwa die richtige Dosis.

Bei den Fritten haben wir dreierlei probiert: mehlig Erdäpfel, festkochende Erdäpfel und Süßkartoffeln. Alle selbst geschnitzt versteht sich, dann 30 Minuten im Wasserbad von der Oberflächenstärke befreit und anschließend 15 Minuten im Airfryer bei 100 Grad getrocknet. Erst dann ging es richtig los: Mit etwas Öl vermengen und etwa 25 Minuten frittieren. Die danach vorschriftsmäßig bei 180°C frittierten, mehlig Erdäpfel waren zwar schmackhaft, aber vom Typus eher wie die delikaten Bratkartoffeln vom Maronibrater als klassische Pommes frites. Viel näher dran waren wir da mit festkochenden Erdäpfeln (von der Sorte „Erika“), die wir lediglich 10 Minuten in der Heißluft trockneten und dann auskühlen ließen. Den Airfryer haben wir inzwischen wieder auf 180°C vorgeheizt und die mit etwas Öl und einer Prise Salz vermischten Fritten dann bei 200°C gegart. Schon nach 13 Minuten waren sie goldgelb gebacken – innen cremig, außen einigermaßen knusprig, alles in allem aber ausgesprochen delikats und speziell.

Und so richtig geklappt hat es dann mit den klassischen Pommes, als wir die empfohlenen Rezepte völlig ignorierten und folgende Vorgangsweise wählten: Festkochende Erdäpfel schälen, schneiden und mit Öl vermengen. Dann sofort bei 200°C ca. 10 Minuten frittieren – basta. Aber letztlich sind alle Versionen den üblichen Fastfood-Pommes bei weitem vorzuziehen.

Erfolgreich verlief auch unser Test in Sachen Gemüsekompetenz. Wir haben Melanzani in zentimeterdicke Scheiben geschnitten und eingesalzen, nach dem Austreten des Saftes mit Küchenkrepp abgetupft und etwas eingeölt. Bei 180°C nur knapp 10 Minuten im Airfryer geröstet und mit etwas Olivenöl serviert, ergibt das ein sehr aromatisches Gemüse, das sich auch kalt als Antipasto eignet.

Flüsterleise ist der Airfryer übrigens nicht. Wer ihn also in eine offene Wohnküche stellt, muss beim Frittieren den Fernseher um zwei Stufen lauter stellen. Oder aber das Teil im Abstellraum werken lassen. Denn als völlig autarker Ofen braucht der Airfryer lediglich eine Steckdose in der Nähe.

Tip: Der Airfryer ist als superkompakte, universelle Küche eine sehr sinnvolle Urlaubsbegleitung für bescheiden ausgestattete Ferienwohnungen und Campingplätze.



Peugeot Paris Icône
Mühlen-Premium

Die „Paris“ ist das meistverkaufte Modell der legendären Pfeffermühlen von Peugeot. Mit der brandneuen „Icône“ legte der französische Hersteller nun eine edle Neuinterpretation des Klassikers in massiver Kirsche, Walnuss oder Ebenholz auf, die alle alten Tugenden mit ein paar neuen vereint. So hat diese Mühle neben einem sehr einnehmenden Äußeren und einer sympathischen Haptik auch einige äußerst

sinnvolle mechanische Tugenden. Das „uSelect“-Stahlmahlwerk beispielsweise, das im Gegensatz zu seiner Schreibweise völlig unkompliziert ist und eine sowohl einfache wie auch wirklich genaue Einstellung des Mahlgrades ermöglicht. Das funktioniert in unserem Test so gut, dass es für uns alleine schon ein Grund wäre, zu diesem Modell zu greifen. Peugeot gibt auf dieses Mahlwerk übrigens 25 Jahre Garantie, auf die Mühle selbst immerhin 5 Jahre.

Dazu kommt ein neue, optimierte Befüllfunktion durch eine abschraubbare Metallkappe, unter der sich eine große Einfüllöffnung verbirgt. Das macht die Sache tatsächlich weit weniger fummelig als gewohnt.

Erhältlich sind die neuen „Icône“ in den Formaten 18, 22 oder 30 Zentimeter, wir hatten zum Test eine aus massiver Walnuss gedrechselte Mühle mit 22 Zentimetern Länge – ein Format, das sehr gut in der Hand liegt und auch auf dem Tisch eine gute Figur macht. Die offenporige Oberfläche des schönen Nussholzes gibt Halt und verspricht, im Alter nicht schäbig, sondern womöglich noch attraktiver zu werden.

Kostenpunkt: Die Ebenholz „Icône“ gibt es nur in 18 cm, das rare Sammlerstück kostet zudem € 390,-. Da muss das Christkind ganz schön ansparen. Unsere Walnussmühle in 22 Zentimetern Länge hingegen, die wir noch unseren Enkeln vermachen werden, hat den sehr fairen UVP von € 79,-.

Fazit: Die neue Pfeffermühlen-Oberklasse!

Für Perfektion à la minute.

Die neue Toppits® Alufolie ist der zuverlässige Helfer für das perfekte Braten von Steaks und anderen Filetstücken.

Durch **Doppel-Kraft-Waben®** ist sie extra reißfest und garantiert saftige Geschmackserlebnisse.

Toppits Alufolie 20m Extra reißfest

Mit Doppel-Kraft-Waben

www.toppits.at
Außen Toppits® – Innen Geschmack