



CAVIAR GRANITE

Eleganz für den Tisch

Es ist edel, es ist exzentrisch und Granitgrau: das Geschirr der neuen Serie CAVIAR GRANITE von MAXWELL & WILLIAMS. Damit trifft die coole Kollektion exakt den Geschmack moderner Gourmets und Foodstylisten. Sie alle lieben die trendige Kombination aus rauem Charme und weltoffener Urbanität. Mit der modernen matten Oberfläche und seiner einzigartigen strukturierten Glasur ist Caviar ein eindrucksvolles Highlight auf jedem Esstisch. Die breit aufgestellte Kollektion aus Tellern, Platten, Tassen und Schalen spielt mit dem Farbverlauf von Weiß zu Schwarz in all seinen Facetten und holt damit auch die Schwesterkollektion CAVIAR BLACK auf den Tisch. Diese setzt in mattem Schwarz dramatische Akzente und komplettiert so die Komposition exklusiver Geschmäcker.



Teller 15cm
Caviar Granite | **EUR 4,95**



Schale 11x4cm
Caviar Granite | **EUR 5,95**



Becher
Caviar Granite | **EUR 8,95**



Tasse mit Untere
Caviar Granite | **EUR 12,50**



Espressotasse mit Untere
Caviar Granite | **EUR 6,95**



Platte oval 30x22cm
Caviar Granite | **EUR 19,95**



Platte 30x9cm
Caviar Granite | **EUR 14,95**



Platte 27,5x16cm
Caviar Granite | **EUR 17,50**

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.



CAVIAR BLACK

ein tolles Zusammenspiel

Cool, charakterstark und total trendy – so präsentiert sich die neue Kollektion CAVIAR BLACK aus dem Hause MAXWELL & WILLIAMS. Teller, Platten, Tassen und Schalen zeigen sich in mattem Schwarz und bieten in tiefdunkler Diskretion genau den puristischen Background, auf dem exklusive Foodtrends ihren großen Auftritt zelebrieren. Mit der modernen matten Oberfläche und seiner einzigartigen strukturierten Glasur ist Caviar ein eindrucksvolles Highlight auf jedem Esstisch. Nach dem Motto „Mix & Match“ kombinieren Sie mit den edlen Teilen der Schwester-Kollektion CAVIAR GRANITE aufhellende Highlights auf die exzentrische Tafel. So geht moderne Tischkultur!



Teller 15cm
Caviar Black | **EUR 4,95**



Schale 11x4cm
Caviar Black | **EUR 5,95**



Becher
Caviar Black | **EUR 8,95**



Tasse mit Untere
Caviar Black | **EUR 12,50**



Espressotasse mit Untere
Caviar Black | **EUR 6,95**



Platte oval 30x22cm
Caviar Black | **EUR 19,95**



Platte 30x9cm
Caviar Black | **EUR 14,95**



Platte 27,5x16cm
Caviar Black | **EUR 17,50**

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.





FALAFEL

Zubereitung: ca. 60 min. plus Zeit zum Einweichen und zum Ruhen / Für 4 Personen / Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Die Kichererbsen in einer großen Schüssel mit der doppelten Menge kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

Am folgenden Tag abgießen, gut abtropfen lassen und mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Koriandergrün mischen. Die Mischung zweimal durch den Fleischwolf (feinste Schreibe) drehen. Wer keinen Fleischwolf hat, kann die Mischung auch portionsweise 30-40 Sek. im Blitzhacker fein zerkleinern. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht breiig wird. Anschließend Gewürze, Backpulver, 3/4 TL Salz, Mehl sowie 3 EL Wasser hinzufügen und alles mit den Händen zu einem glatten, homogenen Teig verarbeiten. Abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Einen hohen, mittelgroßen Topf mit schwerem Boden 7 cm hoch mit Sonnenblumenöl füllen und das Öl auf 180° erhitzen.

Die Hände anfeuchten, jeweils 1 EL Teig in die Handfläche drücken und zu einem walnussgroßen Bällchen oder Küchlein formen (ein Eisportionierer ist dabei hilfreich). Den Teig fest zusammendrücken, damit die Falafel nicht zerfallen.

Die Bällchen mit etwas Sesam bestreuen und portionsweise 4 Minuten frittieren, bis sie außen braun und innen durchgegart sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Mit Minzjoghurt und Pitabrot eine wunderbare vegetarische Vorspeise



ZUTATEN

Für 1 Kuchen

- 250 g getrocknete Kichererbsen
- 1/2 mittelgroße Zwiebel (ca. 80 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL fein gehackte glatte Petersilie
- 2 EL fein gehacktes Koriandergrün
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- 1/2 TL Backpulver
- 1 1/2 EL Mehl
- etwa 750 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren
- 1 EL Sesamsamen zum Bestreuen
- Salz

LIEBLINGSPRODUKT



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

