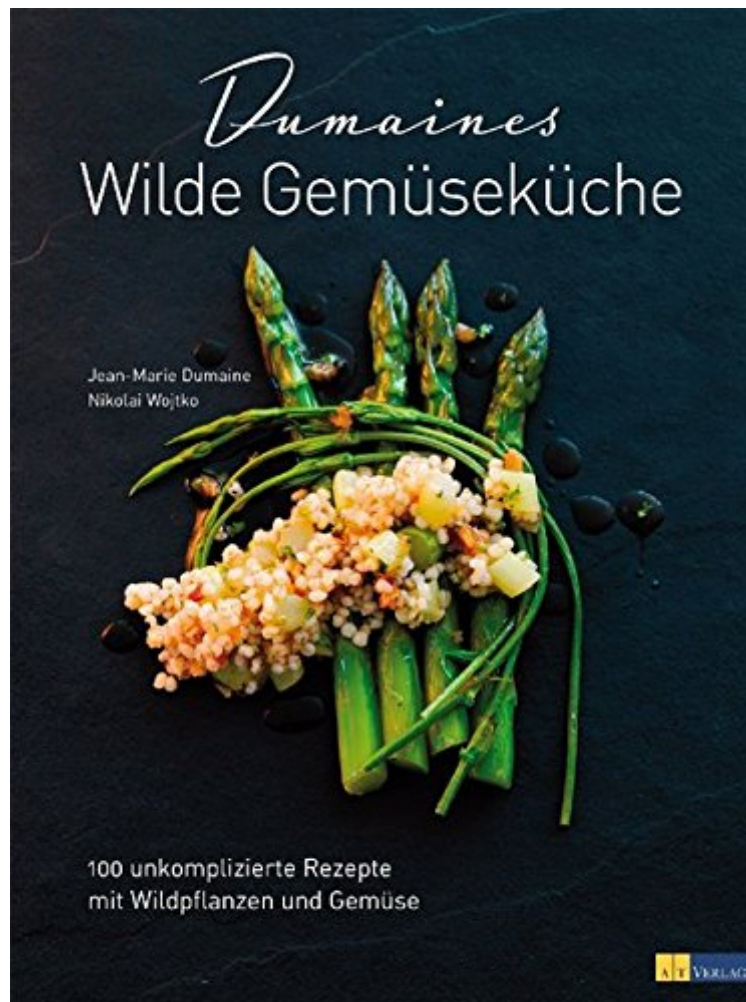


## Dumaines Wilde Gemsekche: 100 unkomplizierte Rezepte mit Wildpflanzen und Gemse

Von Jean-Marie Dumaine, Nikolai Wojtko  
\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #72088 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-06Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 70.Mb

**Von Jean-Marie Dumaine, Nikolai Wojtko : Dumaines Wilde Gemsekche: 100 unkomplizierte Rezepte mit Wildpflanzen und Gemse** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Dumaines Wilde Gemsekche: 100 unkomplizierte Rezepte mit Wildpflanzen und Gemse:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. exquisite hohe kochkunstVon Schmidein recht persnliches kochbuch vom franzsischen gourmet- koch und wildkruterexperten dumaine. er ist in deutschland durch sein restaurant bekannt, ber das er kurz erzht, ebenso berichtet er ber seine kindheit in der normandie und bringt davon ein paar klassisch zeitlose rezepte ein (z.b. baguette, pfel mit zucker gebacken, schweineleberterrine, cassoulet...).das besondere an den rezepten ist die ausgeklgelte verwendung von

wildkrutern und die kreation von speziellen aromen. die meisten der 100 rezepte sind auch ungemein sthetisch fotografisch dargestellt, aber nicht alle. man sollte wissen, dass hier vorwiegend die klassische fleischreiche kche als grundlage dient, also dies kein kochbuch fr vegetarier oder veganer, auch nicht fr rohktler ist . auf den ersten blick sieht es so aus, denn die rezepte sind alphabetisch nach lebensmitteln geordnet, von artischocke und aubergine bis tomaten und walnuss. eine gute idee, man kann sich saisonal orientieren- das ist dumaine wichtig.wer lust darauf hat , gemse und kruter in die hohe kunst des kochens mit ein zu beziehen, liegt hier richtig: edles buch, edle aufmachung, edle rezeptideen . in meinen augen brigens nicht wirklich einfach bzw unkompliziert , nicht fr die alltagskche. aber das ist ja relativ. und man erwartet bei dumaine auch nicht alltglich einfaches- eher etwas besonderes, ausgefallenes, ohne allzu kompliziert zu sein. das hat er geschafft.fr mich war der titel eher irrefhrend: unter "wilder gemsekche- 100 unkomplizierte rezepte mit wildpflanzen und gemse" erwarte ich definitiv nicht unmengen von fleisch/fisch, bei dem das gemse und erst recht die kruter als beilage oder aromentrger fungieren. das sollte man wissen, damit es nicht zu fehlkufen kommt.3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Dumaines Wilde Gemsekche: 100 unkomplizierte...Von Helga Knig"Tomaten-Sehnsucht" heit, dann kann dieses nur von einem poetischen, franzsischen Koch kreiert worden sein.Den wirklich ausgesprochen charmanten Franzosen Jean Marie Dumaine lernte ich durch Zufall auf der Leipziger Buchmesse kennen. Dort prsentierte er am Stand des AT Verlages sein Kochbuch "Dumaines Wilde Gemsekche".Da ich ein Faible fr gute Kochbcher habe, machte ich mich kundig, denn am Stand war groer Andrang. Ein Zeichen dafr, dass ein besonders interessantes Buch angeboten wurde. Es wurde Sekt getrunken und diskutiert. Ich hrte zu und nahm zur Kenntnis, dass Dumaine von seiner Herkunft Normanne ist, aber in Sinzig ein Restaurant betreibt und dort delikate Wildkrutergerichte zubereitet. Das Buch, in welches man am Stand einsehen konnte, interessierte mich schon nach wenigen Seiten. Nun liegt es mir hier vor und ich habe bereits das ein oder andere Gericht daraus zubereitet. Sehr gute Zutatenzusammenstellungen ergeben ein entsprechend erfreuliches Ergebnis.Nach einem Vorwort von Thomas Vilgis und der Einleitung Jean Marie-Dumaines, der dazu einldt seine Welt der "einfachen Rezepte" kennen zu lernen, wei der Leser, dass die schnen Fotos von dem Fotografen Andreas Thumm sind und die begleitenden Texte von dem Gastrosophen Nikolai Wojtko stammen.Bevor ich kurz auf einige der 100 Rezepte eingehe, die in die Rubriken: Artischocke, Aubergine, Chicore, Hlsenfrchte und Saaten, Kruter, Kohlgemse, Krbis, Frchte, Pilze, Rote Beete, Sellerie und Wurzelgemse, Spargel, Tomate und Walnuss untergliedert sind, zunchst kurz etwas zu den Texten.Hier erfht man Wissenswertes ber die Kindheit des Kochs, der in den 1950er Jahren in der Normandie geboren wurde. Interessant fr den Leser, zu erfahren, was man damals zu hohen Festen und Hochzeiten in Nordfrankreich auf den Tisch brachte und wie man die pikanten Saucen fr Fleischgerichte zubereitete. Man erfht von den Spezialitten seines Vaters, von sinnlichen Eindrcken, so etwa den Duft von Heu und Krutern und all dem, was Dumaine auf dem Bauernhof seiner Eltern in der Normandie erlebte. In diesem Zusammenhang stellt er neben den Rezepten, der oben genannten Kapitel einige Rezepte fr Gerichte aus seiner Familie vor, so etwa fr eine "Schweineleberterrinenach Art meiner Gromutter", aber auch fr ein vorzglich mundendes "Baguette" und eine kstliche Rezeptinterpretation fr ein delikates "Coq au vin", um nur einige der Rezepte zu nennen.Man erfht ber Kruter und Geschmackserlebnisse in der Normandie Wissenswertes. So liest man nicht nur von pfeln und was bekanntermaen in der Normandie daraus hergestellt wird, sondern auch von Mispeln beispielsweise, die Dumaine in seiner Manufaktur zu Mispel-Ketchup verarbeitet.Des Weiteren hat man die Chance, sich eine "kleine Geschichte des Vieux Sinzig" zu Gemte zu fhren und erfht, wann der Koch und seine Frau in jungen Jahren nach Deutschland kamen und wie aus dem Restaurant "Alt Sinzig" das "Vieux Sinzig" wurde. Auch ber die Kruterliebe und die Manufaktur "Vieux Sinzig" wird man unterrichtet und mchte am Liebsten sofort aufbrechen, um alles vor Ort kennen zu lernen.Dieser Wunsch verstrkt sich, nachdem man sich intensiv mit den Rezepten befasst hat. Schon beim Lesen und dem Betrachten der Gerichte anhand der Fotos luft einem das Wasser im Munde zusammen. Tolle Rezepte, sehr gut erlutert, zumeist- doch nicht immer- fr vier Personen gedacht, habe ich mich zunchst mit den Wildkruterrezepten nher befasst. Der "Wildkrutersalat nach Gromutters Art" ist eine Spezialitt des Hauses. Die Zutaten berzeugen. Gefallen auch hat mir das Rezept fr "Tannenspitzenpesto". Passt sehr gut zu Hirschsteak.Wenn man wie ich bemht ist, saisonale Produkte zu verwenden, kommt ein Kochbuch wie dieses gerade gerufen. "Perlgrauen mit Spargel und Hopfen" werde ich demnchst ausprobieren, auch den "Spargel in Blttertieg mit Limetten-Vinaigrette". Den Blttertieg kann man kchenfertig kaufen. Die Fllung aus weiem und grnem Spargel ist ausgesprochen delikat. Ich folge dem Vorschlag und whle als Begleiter zu dieser Kstlichkeit Garnelen. Ein sterliches Festessen, das mit einem Glas Riesling gewiss vorzglich munden wird. Zum Dessert gibt es dann "Pappelknospen-Charlotte auf Birnenspiegel".Zu allen eingangs genannten Produkten werden delikate Rezepte prsentierte. Der Chicoresalat mit Senfdressing schmeckt sensationell. Das Rezept habe ich bereits ausprobiert unter Verwendung von grobem, franzsischen Senf. berzeugend. Vorgestellt wird zum Schluss zudem ein mehrseitiges Pflanzenverzeichnis. Hier erhlt man stets Auskunft ber typische Merkmale, die Erntezeit und den typischen Geschmack der vorgestellten Kruter.Ein gelungenes Kochbuch, das ich gerne weiter empfehle.2 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderschnes Kochbuch mit viel Liebe zu GemseVon Books and BiscuitDie vollstndige Rezension inklusive Links und Fotos gibt es nur auf meinem Blog: Books and Biscuit - Kochbcher~\*~ ~\*~ ~\*~ Aufmachung des Buches ~\*~ ~\*~ ~\*~Dumains Wilde Gemsekche kommt zunchst sehr schlicht daher. Die Rezepte sind mit schwarzer Schrift auf weiem Grund ohne Schnrkel und

Spielereien abgedruckt, die Darstellung ist klassisch und einfach. In anderen Bchern mag das schnell langweilig aussehen, hier hat es etwas von schlichter Eleganz. Diese entsteht vor allem durch die wunderschönen, teilweise vertrumten Fotos. Diese heben sich dadurch von anderen Foodfotos ab, dass sie nicht immer das fertige Gericht darstellen. Manchmal ist es auch einfach nur ein Trieb einer Salbeipflanze, deren Knospen sich gerade öffnen (wie beispielsweise auf Seite 29, das Foto zu dem Gericht Auberginen mit Parmesan und Salbei). Obwohl ich diese Fotos sehr schnell finde (besonders die Makro- und Pflanzenfotografien in mir), ist es gut, dass es neben diesen auch "reguläre" Food-Fotos gibt. Beim Kochen bin ich einfach jemand, der sich gerne von Bildern inspirieren lässt und ich brauche das Foto eines Gerichts, um Appetit darauf zu bekommen. Auch diese Bilder finden sich in diesem Buch und auch sie sind sehr ansprechend fotografiert. Besonders fasziniert bin ich von der Blauen[n] Kartoffel in Kruterheu (Seite 68/69), die auf den Fotos leuchtend blau wirkt, dazu ein leichter Violettstich. Ein tolles Farbenspiel! Zwischen den Rezepten finden sich Reportagen und Berichte Jean-Marie Dumain, in denen er beispielsweise von seiner Kindheit in der Normandie (Seite 40) erzählt. In diesen Berichten finden sich auch fleischige Rezepte von seiner Gromutter, wie etwa Schweineleberterrinen nach Art meiner Gromutter (Seite 46). Diese Abschnitte heben sich farblich vom Rest des Buches ab, die Seiten sind beige, die Fotos schwarz-weiß. So entsteht ein leicht nostalgischer Eindruck, der einen wunderbaren Kontrast zu dem sonst modernen, eleganten Layout bildet. Im Anhang findet sich dem dem alphabetischen Register ein sehr nützliches Pflanzenverzeichnis, das die wichtigsten in dem Kochbuch erwähnten Pflanzen noch einmal kurz zusammenfasst und erklärt. HIER könnt ihr in dem Buch blättern und euch selbst einen Überblick über das Layout verschaffen, das ich so toll finde. LINK NUR IM BLOGPOST ~\*~ ~\*~ ~\*~ Rezepte ~\*~ ~\*~ ~\*~ Unterteilt ist Dumains Wilde Gemsekche in Rezepte nach Hauptzutat. Es beginnt mit Artischocke und geht über Auberginen, Kürbisse und viele weitere bis hin zu Früchten und Walnüssen. Auf einer farbigen Doppelseite mit einem schönen Makrofoto der jeweiligen Hauptzutat wird diese vorgestellt, darauf folgen einige Rezepte. Nicht jedes davon hat ein dazugehöriges Foto, manchmal sind Doppelseiten ohne Bilder dazwischen. Das erste Rezept, das ich nachgekocht habe, ist eine Beilage: Erbsen, Bräulauch und Speck (Seite 58). Normalerweise gibt es Erbsen bei uns als Püree oder mit Möhrchen und Zwiebeln. In dieser Variante kannte ich sie noch nicht, aber eines weiß ich: die habe ich so heute nicht zum letzten Mal gekocht. Wie es auch im Kochbuch steht, diese Mischung aus der leichten Seite der Erbsen, dem salzigen Speck und dem würzigen Bräulauch passt einfach perfekt zusammen. Mein Tipp: Wer keinen Bräulauch im Haus hat, nimmt einfach Knoblauch. Meine Erbsen, Bräulauch und Speck Dazu gab es Kalbssteak la Mama und Pommes frites / Röstis FOTO NUR IM BLOGPOST ~\*~ ~\*~ ~\*~ Das zweite ist ein Schokoladenkuchen mit Walnüssen (Seite 186), den ich für eine Feier gebacken habe. So schnell, wie die Stücke weg waren, konnte ich gar nicht gucken. Zum Glück hatte ich mir vorher eines beiseite gestellt, sodass ich ihn später am Abend auch noch probieren (und fotografieren) konnte. Aus meiner Familie bin ich die einzige, die nassen Schokoladenkuchen mag, doch für mich war diese Nascherei ein Traum. Herb, saftig, nicht zu süß. Ich muss wohl öfter Gäste einladen, damit ich diesen Kuchen noch öfter backen kann. Und dann lege ich mir gleich zwei Stücke beiseite. Die Mengenangaben sind genau richtig, allerdings habe ich die Backzeit etwas verlängert. Nach den angegebenen 15 bis 18 Minuten war er mir noch zu roh und hat nicht einmal eine Kruste gebildet. Nach weiteren fünfzehn Minuten hatte er dann eine gute Konsistenz und nach der Zeit im Kühlschrank war er genau so, wie ich ihn mag. Mein Schokoladenkuchen mit Walnüssen FOTO NUR IM BLOGPOST ~\*~ ~\*~ ~\*~ Fazit ~\*~ ~\*~ ~\*~ Dumains Wilde Gemsekche überzeugt durch eine wunderschöne, edle Aufmachung und eine Vielzahl an Rezepten. Die Aufteilung nach Hauptzutat ist eine schöne Abwechslung und bietet gleichzeitig einen hervorragenden Überblick. Die zwischengeschobenen Informationen zu Dumaine und seiner Kindheit bilden einen schönen, nostalgischen Kontrast zu dem sonst sehr modern gehaltenen Buch. Dumains Wilde Gemsekche ist ein perfektes Geschenk für solche, die gerne mit verschiedenen Gemüsen kochen und experimentieren. Zugleich ist es ein Buch, das man sich gerne selbst schenkt, um darin zu blättern, sich inspirieren zu lassen und um Lust aufs Kochen zu bekommen. Beilagen wie Erbsen, Bräulauch und Speck sind schnell gezaubert und Nachtisch wie der Schokoladenkuchen mit Walnüssen lassen sich gut am Vortag vorbereiten. Kurzum: einfach ein wunderschönes Kochbuch. 5 von 5 Punkten Cover 1 Punkt, Rezepte 1 Punkt, Vielfalt 1 Punkt, Aufmachung 1 Punkt, Preis-Leistung 1 Punkt ~\*~ AT ~\*~ 208 Seiten ~\*~ ISBN: 978-3-03800-760-9 ~\*~ Gebundene Ausgabe ~\*~ 24,90 ~\*~ 6. Mrz 2014 ~\*~ Format 19,5 x 26,5 cm ~\*~

Kurzbeschreibung Jean-Marie Dumaine betreibt seit dreißig Jahren das Restaurant Vieux-Sinzig in Sinzig an der Ahr. Vielen Gourmets gilt er seit Jahrzehnten als Wildkruterpapst. Seine Wildkruter-Kochbücher sind allesamt Longseller und haben zahlreiche Preise gewonnen. Sein Buch Trüffel, die heimischen Exoten wurde mit dem Gourmand Award Best in the world ausgezeichnet. In seinem neuesten Werk widmet sich Jean-Marie Dumaine der Verbindung von Gemüse und Kräutern und präsentiert anders als in seinen früheren Büchern ausschließlich Rezepte, die einfach und leicht nachzukochen sind. Begleitende Texte erzählen von seiner Kindheit in der Normandie (ergänzt durch einige traditionelle Familienrezepte), aus der Geschichte des Vieux-Sinzig und von einer Kräutersammeltour mit dem Autor. Die Rezepte, die Gemüse und Kräuter werden durch die erstklassigen Bilder von Andreas Thumm in Szene gesetzt. Ein Genuss für

Geist und Sinne mit Rezepten, die unverfälscht, überraschend, raffiniert und zugleich zuverlässig, leicht und unkompliziert sind. Mit einem Vorwort von Professor Thomas Vilgis über den Autor und weitere Mitwirkende Jean-Marie Dumaine geboren auf einem Bauernhof in der Normandie. Seit 1979 eigenes Restaurant Vieux Sinzig in Sinzig am Mittelrhein. Küche und Restaurant stehen ganz unter dem Motto Natur erleben und genießen. Jean-Marie Dumaine ist bekannt durch die regionale und überregionale Presse, durch TV- und Rundfunkauftritte (SWR, WDR, Arte). Nikolai Wojtko geboren 1967, Dr. phil., Lehrtätigkeit als Medienwissenschaftler an verschiedenen Universitäten. Lebt als freier Autor und Gastrosoph in Köln, Beiträge für Fachzeitschriften und Onlinemagazine, Vorträge.