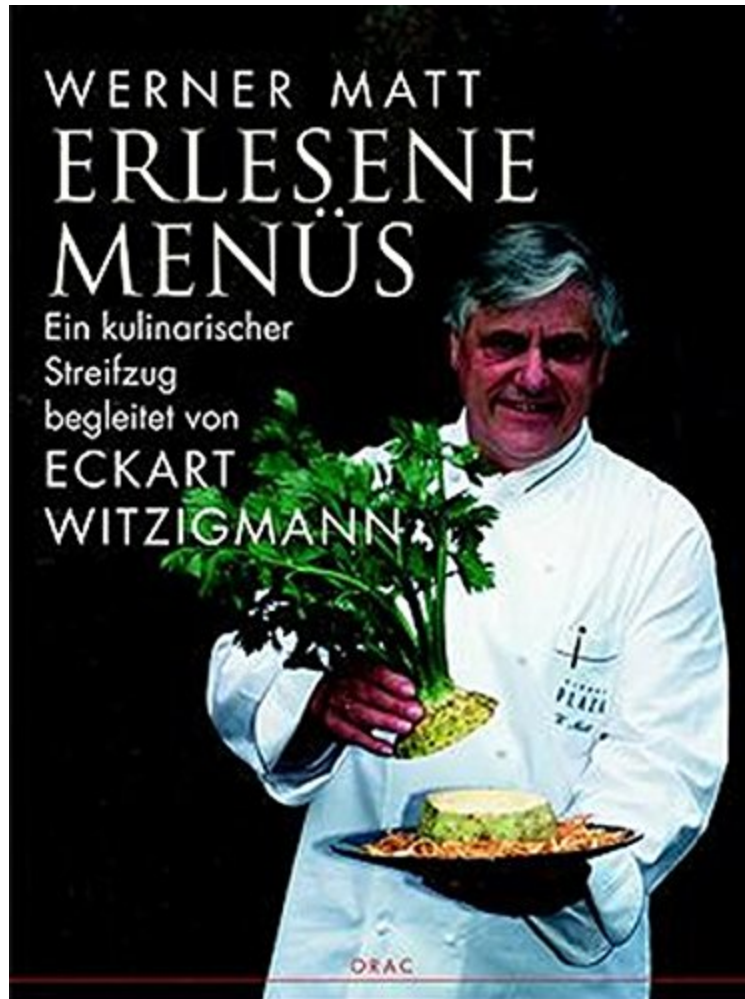


(Pdf free) Erlesene Mens. Kulinarischer Streifzug durch die Jahreszeiten. Begleitet von Eckart Witzigmann

Erlesene Mens. Kulinarischer Streifzug durch die Jahreszeiten. Begleitet von Eckart Witzigmann

Von Werner Matt

ebooks / Download PDF / *ePub / DOC / audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1379082 in BcherVerffentlicht am: 2001-10-01Abmessungen: 11.46 x .87b x 8.46l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 24.Mb

Von Werner Matt : Erlesene Mens. Kulinarischer Streifzug durch die Jahreszeiten. Begleitet von Eckart Witzigmann before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Erlesene Mens. Kulinarischer Streifzug durch die Jahreszeiten. Begleitet von Eckart Witzigmann:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. exquisitVon Ein KundeSehr exquisite Rezepte. Man muss schon einige Erfahrung gesammelt haben um die schwierigeren Rezepte nachzukochen. Aber die sehr schn arrangierten Speisen machen sofort Lust auf Nachahmung...0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen leicht gemachtVon Reinhold SonnleitnerWer bisher Angst vorm Kochen gehabt hat wird mit dieser Ausgabe seine wahre Freude haben. Die

Gerichte sind wunderbar beschrieben und die Tipps dazu können eins zu eins umgesetzt werden. Ich bin begeistert von diesem Kochbuch, denn in meinen anderen Kochbüchern wird bei der Zubereitung leider sehr viel weggelassen. Also mein Tipp: Noch für die Weihnachtsfeiertage dieses Wunderwerk bestellen. Ein "M U S S" für verwöhnte Gaumen und guten Hobbykochen.

Produktbeschreibung 2001. 4. Mit zahlreichen Farabbildungen und Farbtafeln, teils doppelseitig. 199 S. Orig.-Hardcover-Pappband mit Orig.-Schutzumschlag.- Beiliegend eine Postkarte von Matt, ein Rezept auf Folie sowie Kopien von Rezepten.

Während in zahlreichen Kochbüchern die schnelle Küche, die Singleküche oder vielleicht eine Küche für lausige Stunden propagiert wird, geht Werner Matt entschieden in eine andere Richtung. Bei ihm ist die aufwendige Hochküche angesagt. Der Doyen der österreichischen Küche greift deshalb ins Volle und zeigt, was man alles kochen könnte, wenn Bedenken bezüglich Cholesterin, BSE oder Zucker am Bord gefeuert werden. Die beste Gelegenheit dafür sind Festivitäten -- und feiern lässt sich bekanntlich immer. Eine grobe Einteilung bei Werner Matts Erlesene Mens gibt es deshalb durch die Jahreszeiten, doch dann verzweigt sich das Angebot in diverse Festtage, wie Silvester, Ostern oder Muttertag. Auch Spargelzeit oder Heringsschmaus haben ihren Platz. Jedes Menü besteht aus vier Gängen. Daraus lassen sich durch neue Kombinationen weitere genussvolle Menüs kreieren. Speziell zu Vorspeisen kann Matt mit zahlreichen zusätzlichen Vorschlägen aufwarten, z.B. marinierte Flusskrebse im Zwergkrbis oder vielleicht eine Wachtelpraline mit Rosmarin. Bei den Desserts luft Matt aber zur Hochform auf. Exotische Reistrüchchen, Sesamkrokant oder eine Mandarinen-Schokoladenterrine, gar nicht zu reden von den Orangenrollchen, sind einfach eine Klasse für sich. Natürlich fehlen auch die Matt-Klassiker nicht, z.B. seine Gemüseschaumsuppen, die entweder in einer ausgehlten Kartoffel oder im Sellerie serviert werden oder sein Steinpilzreis. Die Hochküche vor Augen, schenkt er seinen Lesern wenig. Erst mit der Leistung kommt der Genuss. Vorsorglicherweise wurden keine Zeitangaben zu den Rezepten gegeben -- dafür sind sie allesamt wunderbar fotografiert. Ein paar seiner speziellen Tipps zu den Rezepten verrät Matt natürlich auch, und gibt darüber hinaus gute Anweisungen für das Anrichten der Speisen. Darauf kommt es nämlich an, wenn die Gäste mit offenem Mund am Tisch sitzen sollen, wenn Rehrecken, Milchlimmer oder sautierte Medaillons von der Gänseleber vor ihnen aufgebaut werden. -- Tobias Hierlber den Autor und weitere Mitwirkende Eckart Witzigmann, seit 1971 Chefkoch im Tantris und seit 1978 Chef des Aubergine in München, eröffnete mit seinen an die Nouvelle cuisine angelehnten Rezepten der deutschen Küche neue Horizonte. Für seine Kochkunst wurde er mit zahlreichen renommierten Preisen ausgezeichnet. U.a. wurde er 1994 von Gault Millau zum "Koch des Jahrhunderts" gekürt und 1999 in die "Hall of Fame de Grands Chefs" aufgenommen.