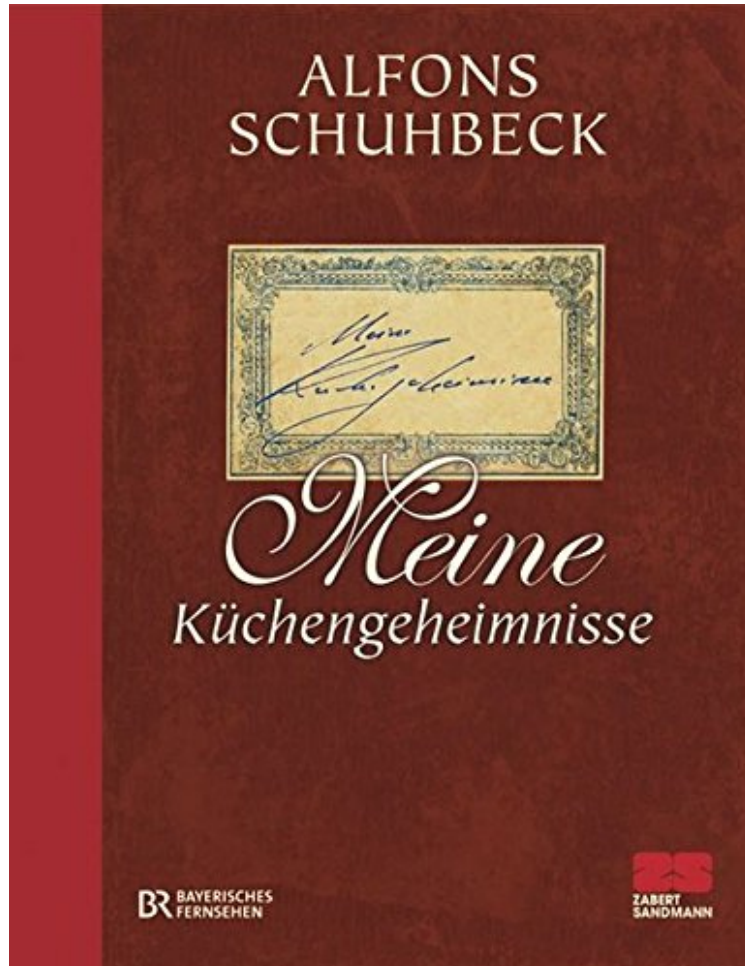


Meine Kchengeheimnisse

Von Alfons Schuhbeck

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



Produktinformation -Verkaufsrank: #95287 in BcherVerffentlicht am: 2010-09-01Abmessungen: 10.20 x .79b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe168 Seiten | File size: 23.Mb

Von Alfons Schuhbeck : Meine Kchengeheimnisse before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Kchengeheimnisse:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Delikate RezepteVon Helga KnigDieses wunderbare Kochbuch des Starkochs Alfons Schuhbeck offenbart neben delikatsten Rezepten fr Vorspeisen und kleine Gerichte, Salate, Fisch und Meeresfrchte, Fleisch, Geflgel, Wild und Lamm sowie Desserts dessen Kchengeheimnisse.Schuhbeck lftet Schritt fr Schritt gleich zu Beginn seines Buches die Kchengeheimnisse fr "Tomaten", "Paprika", "Chili", "Kraut" sowie "Kse" und zeigt hier wie man mittels einer sogenannten "Kseuhr" bei Kseverkostungen Kse anrichtet.Der Lftung der ersten Kchengeheimnisse folgen gut erklrte Rezepte. Auf Bildern kann man die Zubereitungsergebnisse jeweils nachvollziehen und erfhrt pro Rezept das Geheimnis, dass die jeweilige Speise so unvergleichlich genussvoll macht.Beispiel: "Pfefferrsti mit Lachs und Blumenkohlremoulade". Hier thematisiert Schuhbeck das Geheimnis des Rstibratens. Wenig spter erlutert er bei dem

Rezept "Gebackenes, pochiertes Ei mit Spinatsalat", wie man es schafft, dass Eier beim Pochieren nicht ausfransen. Eine Fülle wirklich delikater Vorspeisen macht die Entscheidung schwer. Sehr gut gefallen mir die Rezepte für "Gefüllte Zucchini mit Bergkäse und Champignonsalat", die "Käseartee mit Gurkensauce" und auch das "Käsefondue mit Greyerzer und Fontina". Hier verrät der Autor, wie man es zu Wege bringt, dass das Fondue schön cremig ist. Man erlernt auch die Kniffe beim Braten und Salzen von Röhreiern, auch wie man Dressings perfekt zubereitet und erfährt im Rahmen der Rezeptdarstellung für "Tomaten-Mozzarella-Salat mit gebratenen Avocadospalten", wie man es schafft, dass die Avocadospalten ihre frische Farbe behalten. Sehr gute Salatrezepte erwarten hier den Hobbykoch und ganz hervorragende Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten. Superlecker schmeckt der "Zander auf Gewürzblatt mit Feldsalat-Liebsterling-Sauce". Schuhbeck lüftet dabei das Geheimnis des Aromagarens. Kurz darauf erklärt er, im Zusammenhang mit dem Rezept für "Gedämpften Waller auf Kurkuma-Paprika-Sauce", wie man Fisch mittels Dampf sanft gart und eine delikate "Fischsuppe von Meeresfischen mit Rouille" zubereitet. Erwähnen möchte ich, dass alle Rezepte sehr ausgewogene Würzungen enthalten. Nicht oft erlebt man, dass in Kochbüchern so subtile, immerfort verschiedene Würzungen bei Gerichten Anwendung finden. Schuhbeck ist der König der Würze, er beherrscht die Dosierung und setzt die sie ins richtige Verhältnis zueinander. Respekt. Wer gerne Fleischgerichte mag, findet in diesem Buch besonders delikate Rezepte und auch hier wartet der Autor mit bemerkenswerten Geheimnissen auf. Seine "Krautwickel mit Kartoffelstampf" sind ein Fest der Sinne. Wie man die Krautwickel perfekt gestaltet, wird bestens erläutert. Sehr gut auch ist das Rezept für "Porterhousesteak mit Country-Kartoffeln und Barbecuesauce", das ich zu Zeiten als ich noch Fleisch aß, zubereitet habe und erstaunt war, wie erfolgreich man es schafft, - mit Schuhbecks Hilfe - es auf den Punkt braten kann. Das "Roastbeef mit Bratkartoffeln und Paprika-Mais-Remoulade" wird optimal, wenn man sich genau an die Anweisungen hält. Ein kulinarischer Traum für Geflügel Liebhaber ist das "Kräuterbrathendl mit Fenchel-Gewürzfüllung", wie man hier Aromenvielfalt erzeugt, wird ausführlich erklärt. Ein Festtagsgericht ist die "Pochierte Hähnchenbrust auf Morchel-Zitronensauce mit Spargel". Das Geheimnis der feinen Sauce kennenzulernen, sollte man sich nicht entgehen lassen, denn damit kann man auch bei anderen, möglicherweise selbstkreatierten Speisen ebenfalls für Eleganz sorgen. Auch im Bereich der Desserts gibt es Geheimnisse zu lüften, z.B. wie man einen perfekten Biskuit oder Baiser zubereitet und vieles andere mehr. Meine Favorit bei den Desserts sind die "Schneenockerl auf Vanillesauce", begleitet von Sommerbeeren, Minzeblättern und gehobelten Pistazien. Ein Kochbuch, das ich gerne empfehle, nicht zuletzt wegen der Rezepte für fein gewürzte Speisen, sondern auch der Kniffe wegen, die hier bestens erläutert werden. 14 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für mich ist das Buch eine Ermutigung, noch öfter mir die Zeit zu nehmen und etwas auszuprobieren. Von Winfried Stanzick Wer sich wie der Rezensent immer mal wieder vorsichtig daran macht, etwas zu kochen und auszuprobieren, was neu ist und vorher noch nie gewagt wurde, für den ist dieses gut aufgebaute Kochbuch des Fernsehkochs Alfons Schuhbeck genau das Richtige. Erfahrene Hobbyköche kennen die vielen Tricks, die er diesem Buch verrät, vielleicht schon seit langem, für mich jedoch war das Buch, das gleich einen Ehrenplatz in der Küche erhalten hat, eine Ermutigung, noch öfter mir die Zeit zu nehmen und etwas auszuprobieren. Aufgebaut in die Kapitel: * Vorspeisen und kleine Gerichte * Salate * Fisch und Meeresfrüchte * Fleisch * Geflügel, Wild und Lamm * Desserts ist das Buch auch ein schnelles Geschenk für Menschen in Ihrer Umgebung, von denen Sie wissen, dass sie gerne kochen, sich dabei aber immer noch als Anfänger verstehen. 6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine Küchegeheimnisse Von Ute Pietzsch Bin etwas enttäuscht, habe mehr Geheimnisse erwartet auch in Punkte Kräuter oder anderes. Es waren aber überwiegend Rezepte enthalten, die nicht viel mit Geheimnissen zu tun haben.

Kurzbeschreibung Kein anderer Profi kennt die Fragen und Probleme der Hobbyköche so genau wie Alfons Schuhbeck. Deshalb lüftet Deutschlands Kochbuch-Autor Nummer 1 nun seine gesammelten Küchegeheimnisse. Hobbyköche finden hier alles, was sie schon immer wissen wollten und was Alfons Schuhbeck anders macht: Wie man Saucen und Dressings herstellt, worauf man beim Würzen achten sollte, wie man Fleisch perfekt brät oder welche Zutaten sich besonders gut kombinieren lassen. Das alles erklärt der beliebte TV-Koch anhand von 80 klassischen Rezepten und natürlich liefert er in einem ausführlichen Tipp das (Erfolgs-)Geheimnis des Rezepts jeweils mit. Bei den Autor und weitere Mitwirkende Alfons Schuhbeck gehört zu den beliebtesten deutschen Spitzenköchen. Mit seiner modernen, charmanten Interpretation deutscher Kücheklassiker hat er sich in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht. Seine eigene Kochserie im Bayerischen Fernsehen ist ein Dauerbrenner; er tritt regelmäßig im ZDF bei 'Lanz kocht' und in der 'Küchenschlacht' auf. Alfons Schuhbeck versteht es wie kein Zweiter, seine Kochkunst mit einer Prise Kreativität zu würzen. Damit liegt er stets am Puls der Zeit. Seine Bücher erreichen Spitzenplätze in den Bestsellerlisten. Sein jüngster Bestseller 'Meine Küche der Würze' war das erfolgreichste Kochbuch des Jahres 2009.