

(Library ebook) Meine vier Jahreszeiten: Neue Rezepte und Mens der Spitzenkchin fr jede Saison

## Meine vier Jahreszeiten: Neue Rezepte und Mens der Spitzenkchin fr jede Saison

Von La Linster

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #77733 in BcherMarke: DianaVerffentlicht am: 2013-10-14Abmessungen: 10.91 x .87b x 8.62l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 65.Mb

**Von La Linster : Meine vier Jahreszeiten: Neue Rezepte und Mens der Spitzenkchin fr jede Saison** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine vier Jahreszeiten: Neue Rezepte und Mens der Spitzenkchin fr jede Saison:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EnttuschendVon JBinSwitzerlandHatte Frau Linster einige Male in 2013 im Fernsehen gesehen und spontan dieses Buch erworben. Rezepte lesen sich gut, sind aber nicht so ganz ausgereift. Angaben zu Zubereitungszeiten fehlen und diverse der beschriebenen Vorgehensweisen wirken wenig durchdacht. Von einer Profikchin erwarte ich auch pragmatische Vorgehensweisen. Mglicherweise sind die Rezepte auch nicht von Frau Linster, sondern aus dem Textstudio der Brigitte ?10 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nicht alltglige Gerichte, ein Gaumen - und AugenschmausVon Sabine DBDieses Buch von Lea Linster bietet nicht die Alltagskche sondern eher

etwas ausgefallenerer Rezepte, die am Ende eines jeden Kapitels zu einem Menü zusammengestellt werden. Angereichert wird das Ganze mit Fotos von wundervoll dekorierten Tellern und Platten voller Köstlichkeiten und auch den Zutaten und ab und an einzelnen Arbeitsschritten. Das Buch ist also auch Augenschmaus. Aufgeteilt sind die Rezepte in die 4 Jahreszeiten. Vorweg schildert Lea Linster wie ihre Einstellung zu Zutaten und deren Qualität und zur Qualität des Essens im Allgemeinen ist. Bei den Rezepten findet man auch z.B. Tipps wo die exotischen Gewürze, die ab und an verwendet werden, zu beziehen sind. Nebenbei gibt es noch Leas Tipps zur Frühlingsmüdigkeit, zu Weinen, zu besonderen Zubereitungsarten (z.B. gefüllter Fisch) und warum sie genau die bevorzugt incl. bebildeter Anleitung, für die vegetarische Küche, usw. Auch findet man zu vielen Rezepten Variationen und Tipps zur Zubereitung. Vegetarische Rezepte sind gekennzeichnet. Zu den Menüs gibt es jeweils einen Arbeitsplan, den man als Fahrplan nehmen kann, da fehlen noch nicht mal die Hinweise aufs Glas polieren, etc. Es lohnt sich neben den Rezepten auch die vielen Anmerkungen der Profiköchin zu lesen. Die Rezepte, der zunächst schwierig aussehenden Speisen, sind so gut erklärt, dass die Speisen gelingen. Lassen Sie sich von Lea Linster in die Welt der Spitzenküche entführen mit Lammkeule, Fisch, Salaten und was Ihnen so gefällt. Das Buch ist sehr schön aufgemacht und eignet sich auch hervorragend als Geschenk. Weihnachten naht ja. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr leckeres Kochbuch! Von EvaIch habe aus dem Buch aus dem Frühlingsteil ein 3-Gangmenü gekocht. Es war sehr sehr lecker!! Das Nachkochen war eigentlich auch kein Problem - außer bei dem Lammfilet sollte man erst das Gemüse fertig machen, dann das Fleisch und das sollte dann noch warmgehalten werden. Das nächste Mal werde ich die Reihenfolge umdrehen. Die anderen Rezepte sehen auch sehr lecker aus - also wirklich ein tolles Kochbuch!!

**Produktbeschreibung** Neue Rezepte und Menüs der Spitzenköchin für jede Saison Gebundenes Buch So schmecken Leas Jahreszeiten - SterneKüche von der beliebten Köchin aus Luxemburg Es ist immer ein großes Vergnügen, nach den Rezepten der sympathischen Luxemburgerin zu kochen! Denn bei Lea Linster werden auch Anleitungen zum Lesespaß. Schritt für Schritt erklärt sie ihre mehr als 100 neuen Ideen für Frühling, Sommer, Herbst und Winter und stellt ein wundervolles Menü für jede Jahreszeit vor - mit Arbeitsplan. Europas Spitzenköchin begleitet uns diesmal durch Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Sie verführt mit raffiniertem Spargel-Pasta und einem Lammfilet auf Frühlingsart. Sie bringt sommerlichen Genuss mit frischen Gurken-Sandwiches, Hähnchenbrust auf Zuckererbsen und Knusperhippen mit Himbeeren und Mascarponecreme auf den Teller. Im Herbst kocht Lea vortreffliches Krabisrisotto und ihren Hirschrücken mit Quitten und Parmesan-Polenta. Sie macht den Winter zum Fest mit Heilbutt auf Schwarzwurzelgemüse, einer kräftigen Consommé vom Ochsenchwanz oder köstlichen Schokoladen-Desserts, die auch in die Weihnachtszeit passen. Und so entflieht Lea Linster dem Grau der kalten Jahreszeit: "Im Winter bringe ich gern kräftige Farben auf den Teller, das macht munter und automatisch gute Laune."

**Kurzbeschreibung** So schmecken Leas Jahreszeiten SterneKüche von der beliebten Köchin aus Luxemburg Es ist immer ein großes Vergnügen, nach den Rezepten der sympathischen Luxemburgerin zu kochen! Denn bei Lea Linster werden auch Anleitungen zum Lesespaß. Schritt für Schritt erklärt sie ihre mehr als 100 neuen Ideen für Frühling, Sommer, Herbst und Winter und stellt ein wundervolles Menü für jede Jahreszeit vor mit Arbeitsplan. Europas Spitzenköchin begleitet uns diesmal durch Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Sie verführt mit raffiniertem Spargel-Pasta und einem Lammfilet auf Frühlingsart. Sie bringt sommerlichen Genuss mit frischen Gurken-Sandwiches, Hähnchenbrust auf Zuckererbsen und Knusperhippen mit Himbeeren und Mascarponecreme auf den Teller. Im Herbst kocht Lea vortreffliches Krabisrisotto und ihren Hirschrücken mit Quitten und Parmesan-Polenta. Sie macht den Winter zum Fest mit Heilbutt auf Schwarzwurzelgemüse, einer kräftigen Consommé vom Ochsenchwanz oder köstlichen Schokoladen-Desserts, die auch in die Weihnachtszeit passen. Und so entflieht Lea Linster dem Grau der kalten Jahreszeit: Im Winter bringe ich gern kräftige Farben auf den Teller, das macht munter und automatisch gute Laune. über den Autor und weitere Mitwirkende **DIE SPITZENKÜCHIN LEA LINSTER** aus Luxemburg hat seit Anfang der 80er Jahre ein eigenes Restaurant in ihrem Heimatort Frisange (Frisingen), direkt an den Grenzen zu Deutschland und Frankreich, das die Gäste mit einem wunderschönem Ambiente und einer großzügigen Terrasse empfängt. Aus dem einfachen Café ihrer Eltern hat sie dieses Spitzenrestaurant gemacht und sie hatte schnellen und bleibenden Erfolg. Seit 1987 wird ihr Restaurant La Linster cuisinière regelmäßig mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sie hat 18 Punkte (von 20 möglichen) im bedeutenden Restaurantführer Gault Millau. Und vor allem: 1989 siegte sie bei der Weltmeisterschaft der Küche und errang dort den *Bocuse d'Or* als erste und bisher einzige Frau. Bei allem Erfolg, auch als Fernsehköchin ist Lea Linster sich selbst und ihrer Art zu kochen treu geblieben: qualitätsbewusst und genial.