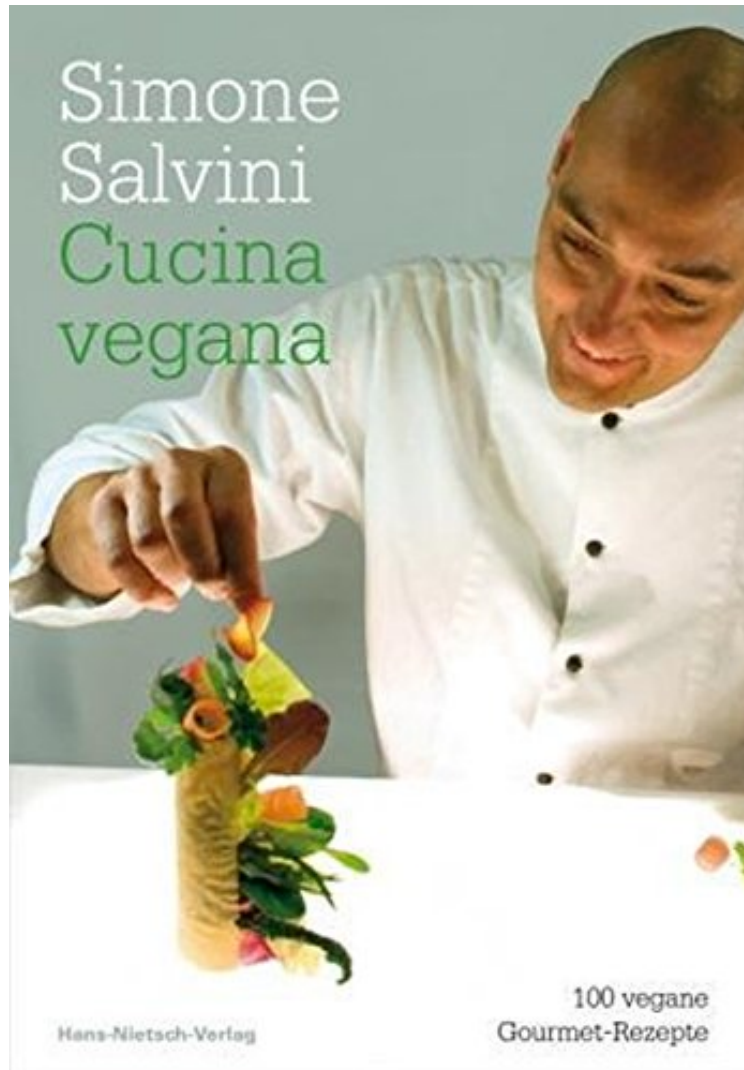


[DOWNLOAD] Vegan auf Italienisch - 100 raffinierte Rezepte aus der Gourmet-Küche

Vegan auf Italienisch - 100 raffinierte Rezepte aus der Gourmet-Küche

Von Simone Salvini

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #88529 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-16Abmessungen: 9.69 x .67b x 6.85l, Einband: Gebundene Ausgabe215 Seiten | File size: 41.Mb

Von Simone Salvini : Vegan auf Italienisch - 100 raffinierte Rezepte aus der Gourmet-Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan auf Italienisch - 100 raffinierte Rezepte aus der Gourmet-Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bei italienischem Essen - da denke ich an Pasta, Ruccola, Tomaten, Landbrot und Oliven!Von YasTbei italienischem Essen - da denke ich an Mamas Pasta, an knusprige Pizza, Ciabatta und Oliven!l, an knackige Salate mit Ruccola und

Fenchel, an fruchtig duftende Tomaten, die wie Bonbons schmecken, an gegrillte Zucchini und Aubergine, an Bohnen, frische Kruter, Knoblauch, Artischocken und Kapern.... mmmmmh! Und noch viiiiiel mehr, das mir gerade nicht einflut. Als vegan essender Mensch, der nicht "nur ersetzen oder weglassen" mag, koche und backe ich wirklich viel selbst. Immer schon liebte ich die italienische Kche. Die Geselligkeit, die fr mich dabei mitschwingt, mit einem ehrlichen Landwein am Tisch sitzen, Weibrot in Olivenl tauchen und dazu frische Oliven naschen bis endlich die dampfenden Schsseln voll Pasta und die Bleche mit der Pizza kommen, herrlich. Zugegeben, eine sehr romantische Vorstellung, ich gehe davon aus, dass diese Zusammenhnge allerdings fr mehr Menschen gelten als mich. "Raffinierte" Kche, ich htte besser achtsam sein sollen. Es ist hier eher eine Richtung wie aus der Elementarkche zu erwarten. Ich sage es offen: ich habe keines der abgebildeten Rezepte ausprobiert, denn grne gelartig aussende Wrfel und kunstvoll gestapelte Trmchen passen nicht in meinen gerundeten Gaumen. Und eben nicht in meine geschilderte Vorstellung. Essen soll trotz des Verzichts auf tierische Bestandteile in meiner Nahrung weiterhin ein Genuss fr mich und meine Familie sein. Fr das Auge, bei der Herstellung und fr den Gaumen. Verzicht ausben ohne Verzicht zu empfinden. "La Sicilia in Bocca" (Sizilien im Mund): Dieses Lebensgefhl bedient das Buch nach meiner Wahrnehmung gar nicht. ber die Qulatt des Buches als Anleitungsgeber fr die Herstellung der Gerichte kann ich demnach nichts sagen. Wer wei, vielleicht sind die Angaben perfekt auf die Handgriffe abgestimmt und die Aromen aufeinander? Dies mssen andere beurteilen. 42 von 45 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. HurzVon supersternZuerst mal...Ich schreibe eigentlich ungerne negative Rezensionen... Entweder ich mag etwas...dann lobe ich es gern... Oder etwas gefllt mir nicht... dann denke ich.. " Du httest es ja nicht kaufen mssen" ...Nun ja, alles ist anders, seit dem ich dieses Buch bestellt habe...Beim Durchblttern fhle ich mich an HaPe Kerkeling s Streich erinnert, in dem er, als Musiker verkleidet, einem erlesenen Publikum seine "Hurz"-Nummer prsentiert.... "Puristisch" ist in diesem Zusammenhang ein absurder Euphemismus ...Viele Bilder sehen aus, als htte man ein nicht geputztes Schneidebrett vor sich... Ich dachte im ersten Moment, bei dem Brett wrde es sich um das Gericht handeln...aber nein... die drei Erbsen und ein halbes Wirsingblatt waren das Gericht..... Okay..." King Tofu"- ein in Wasser gednstetes Stck Tofu mit einem Tropfen Sesaml "aromatisiert"... und wenn man mchte, kann man dem Tofu auch noch eine Papierkrone aufsetzen.. H?????Ich sehe eine Gruppe Kunstkritiker versonnen vor einer weien Leinwand stehen...Nee, das kann man so nicht verkaufen..."Rosenbltter-Connsomme'mit Puffbohnen"... Oh ja, das will ich unbedingt nachkochen! ... und das falsche Ei mit einem zum T-Shirt zugeschnittenen Wirsingblatt... Das gibt es an Heiligabend...!Wie wre es mit einem aus 3 Zutaten bestehenden Filio-Rllchen, das auf einem Bachkiesel serviert wird, der natrlich aus einem Wildbach in den Bergen stammt.... ? Flach mu der Kiesel natrlich sein..Also, bevor das Gericht gekocht wird: Erstmal einen Wochenendtrip in die Dolomiten buchen... pffft!Cous Cous Sushi in einem italienischen Kochbuch? Schwarze Tagliatelle ohne Sepia? Ganz einfach: Kohlekomprette gegen Durchfall unter den Teig mischen...Ehrlich...Das ist nix fr mich! Wenn jemand auf der Suche ist, nach einem Buch voller Farben, Konsistenzen und Aromen ist, dann wird er hier enttuscht... Auf den Geschmack der einzelnen Zutat wird hier vielleicht noch Wert gelegt...aber dafr brauch ich kein Kochbuch... da dnste ich mir meine Zuckerschoten ohne Rezept !PEAS!9 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Harmonisches, gut strukturiertes Kochbuch fr die leichte italienische KcheVon Johanna aus KasselDer Autor Simone Salvini steht fr eine leichte, wohlschmeckende, vegane italienische Kche und serviert uns hier puristische, verlockende Rezepte. In einer Zeit des berflusses sticht fr mich gerade diese konsequente Schlichtheit der Rezepte heraus.Einige Grundkenntnisse des Kochens werden vorausgesetzt, aber fast alles ist auch so erklrt, dass man es nachvollziehen kann. Sehr gut gefllt mir das Kapitel Grundrezepte, wo knapp und ausreichend - auch fr den Anfnger - erklrt wird, wie Seitan (aus Weizenmehl, aus Linsen, aus Buchweizen) Tofu, Tempeh und verschiedene italienische Brote gemacht werden.Die Rezepte sind in die 4 Jahreszeiten aufgeteilt, woran man sieht, dass der Autor sehr nachhaltig an seine Zutaten-Auswahl herangeht. Die UmWelt zu schtzen und frisch Zutaten zu verwenden ist ihm wichtigEs gibt fr jede Jahreszeit Rezepte fr Antipasti, Primo, Secondo und Dessert, alles bersichtlich, was ich zum Nachkochen wichtig finde.Auf einer Buch-Seite sind alle Rezepte fr die entsprechende Jahreszeit aufgelistet.Die Food-Arrangements sind zauberhaft. Natrlich kann man das so nicht 1:1 zu Hause nachmachen, aber ich mag die vielen Anregungen, wie man Gerichte kunstvoll servieren kann.Das Besondere an diesem Buch ist die durch das Layout unterstrichene klare Rezept-Aufteilung, die deutlichen, aber knappen Erklrungen, die gute Verarbeitung (z. B. hochwertiges Papier) und die reduktionistischen Rezepte. Nachgekocht habe ich bisher die Kokos- und Schokowrfel, die farbenfrohen Gnocchi mit Rucher-tofu-Fllung und den Fenchelsalat mit Apfel.Beim Nachkochen fand ich Beschreibung, und Aufteilung der Arbeitsschritte gut. Man merkt, dass der Autor seine Koch-Schritte klar durchdenkt, was nicht in jedem Kochbuch der Fall ist!Fr den kompletten Koch-Anfnger scheint das Buch jedoch eher nicht geeignet.Fazit: ein klares, schnes Buch mit ber 100 raffinierten Rezepten, die man gern fr Freunde oder besondere Anlsse kochen wird.

Kurzbeschreibung 100 vegane Gourmet-Rezepte Das Interesse an veganer Ernhrung wchst weltweit, denn wir stehen heute an der Schwelle zu einem tiefgreifenden kulturellen Wandel, in dem Eigenverantwortung im Bereich

Gesundheit, Nachhaltigkeit und Mitgefühl eine zentrale Rolle spielt. Für viele Menschen heißt das, dass sie ihre Ernährung auf vegan umstellen. Simone Salvini ist ein Forschungsreisender in Sachen Geschmack, dem es gelingt, die besondere Qualität jedes einzelnen Lebensmittels herauszuarbeiten, und der so eine vegane Küche kreiert, die die Aromen der Natur nutzt, um etwas vollkommen Eigenes zu schaffen. Sein Wissen und seine köstlichen Gerichte gibt er in *Cucina vegana* weiter. Simone Salvini zeigt, dass die vegane Küche vielfältig sowie für alle Anlässe geeignet ist und umwerfend schmeckt; lädt in eine einfallsreiche Küche ein, die im Einklang mit den Rhythmen der Natur steht, und zwar mediterran inspiriert ist, aber über bloße vegane Nachahmung bekannter Gerichte hinausgeht; stellt über hundert Rezepte vor für Antipasti, Primi, Secondi sowie Desserts, die aus leicht erhältlichen, saisonalen Zutaten bestehen und deren Zubereitung auch nicht so versierten Hobbyköchen leichtfällt; gibt ein ausführliches Glossar der Zutaten zum Nachschlagen an die Hand; beantwortet die Frage, wie man pflanzliche Lebensmittel geschickt auswählt und miteinander kombiniert, damit sie alle für die menschliche Gesundheit notwendigen Nährstoffe enthalten, und erläutert, warum vegane Ernährung eine mitfühlende, achtsame Form der Ernährung ist und somit unsere spirituelle Entwicklung fördert. Über den Autor und weitere Mitwirkende Simone Salvini war vier Jahre lang Küchenchef im *La Joia*, dem einzigen vegetarischen Restaurant der Natürlichen Haute Cuisine weltweit, das über Jahre regelmäßig im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Heute gibt der Gourmetkoch seine Kenntnisse und Erfahrungen in Kursen weiter und setzt sich für die Kultur des friedlichen Essens ein. Neben seinem Abschluss in Literaturwissenschaften und Philosophie hat Simone Salvini einen Dokortitel in Psychologie mit einer Spezialisierung im Bereich Ayurveda. Als Experte für vegetarische Küche tritt er immer wieder im Fernsehen auf.