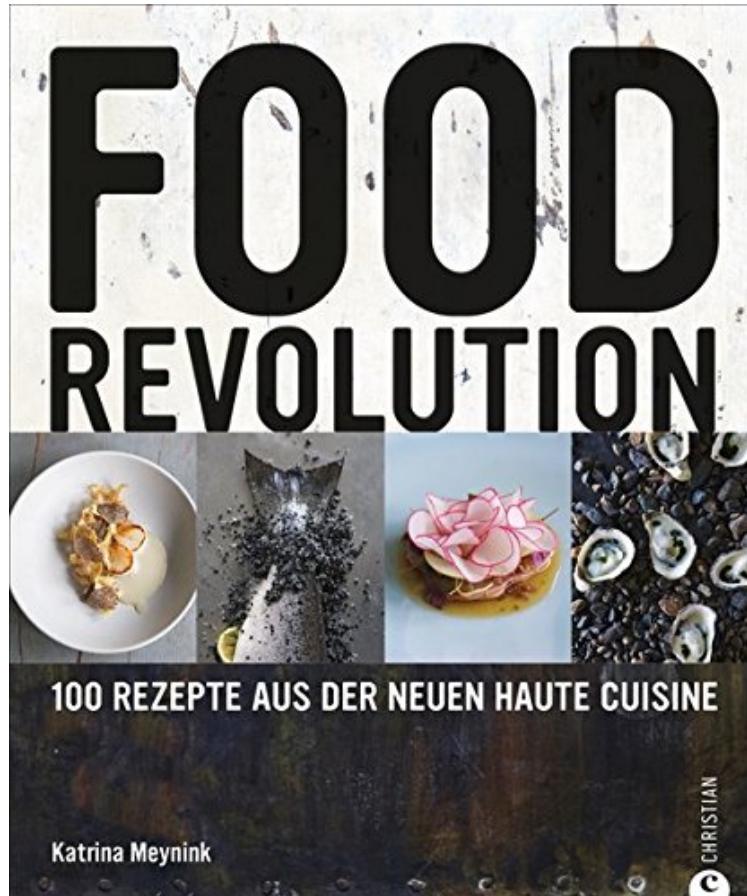


[Download ebook] Foodrevolution: 100 Rezepte aus der neuen Haute Cuisine

Foodrevolution: 100 Rezepte aus der neuen Haute Cuisine

Von Katrina Meynink

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #313109 in BcherVerffentlicht am: 2015-05-19Abmessungen: 10.47 x 1.26b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 71.Mb

Von Katrina Meynink : Foodrevolution: 100 Rezepte aus der neuen Haute Cuisine before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Foodrevolution: 100 Rezepte aus der neuen Haute Cuisine:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kaum umsetzbarVon "Steini"Die Rezepte sind zum Teil sehr abgefahren was die Zutaten anbelangt, insofern schwierig nachzukochen.Fr die Sammlung o.k., ansonsten Finger weg.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Extravagante KstlichkeitenVon RJ + YDJDas Kochbuch Food Revolution von Katrina Meynink, erschienen im Christian Verlag, zeigt eine neue Seite der Haute Cuisine.Es geht darum gutes Essen hochleben zu lassen, ebenso wie die Menschen die es anbauen, es zubereiten und verzehren. Manche der Kche kochen wie bei Mutttern, andere bereiten intellektuelle super-Luxus-Rezepte zu.Dieses Buch versucht die Haute Cuisine zu revolutionieren - eine Foodrevolution zu starten, die die sinnlichen Nuancen der nicht so einfach zu greifenden Bistronomy beschreibt.Es sind die kleinen Weinbars in den Seitenstraen und die vergessenen kleinen Lden an der Ecke, in denen sich hervorragende Restaurants verstecken.Es sind die vielen namenlosen Anlaufstellen fr gutes Essen und guten

Wein. Lange Zeit war es so, dass man in Paris nicht einfach zum Essen ausgehen konnte. Die Frölichkeiten, das betriebene Brimborium in den Restaurants-diese an Verstopfung leidenden Haute Cuisine-Tempel, in denen jedes gute Gespräch zu Grabe getragen wird, rückt plötzlich an den Rand und macht einem neuen Stil des Essengehens Platz. Erstklassige Küche mit einem Hauch von Haute Cuisine, serviert in einer ungezwungenen Atmosphäre. Kostliche Gerichte mutig ehrlich - überraschend, Gerichte von wunderschön bis anspruchsvoll, bis hin zur Hausmannskost dabei stets bezahlbar, so dass man es sich mehr als einmal leisten kann. Aromen und Geschmack werden zum Erlebnis, wenn das scharf-würzige Aroma von frisch geriebenem Meerrettich auf ein herrlich gemasertes, gegrilltes Wagyu Rumpsteak trifft. Oder hauchdünne Waffeln, gefüllt mit Artischockenröhren und zarten Scheibchen rohen Schinkens. Nebenbei bemerkt, dieses Buch handelt nicht davon einen neuen Trend zu erfassen. Denn schon immer war die französische Küche ein kulinarischer Vorreiter. Doch hier zeigen junge, unbekannte und experimentierfreudige Küche ihr Können zu bezahlbaren Preisen. Mit Kostlichkeiten wie: -Kroketten aus Entenconfit-Babykarotten in frittiertem Joghurt-Garnelen-Mantel-Algen-Tofu-Beignets mit Limettenmayonaise und Yuzukosho-Gedömpfte Austern mit Apfelessig-Emulsion-Marinierte Sardinen mit weißem Spargel und Trüffel-Eingelegte Makrele mit gebratenem Apfel und Dill-Geruchertes Wagyu mit Austern und Wildem Grün-Geruchter Aal mit gebratenen Zwiebeln-Kalbszunge mit Erbseneis-Wachteln an Brotsauce und Kirschen-Wild-Tatar-Lachs im Salzmantel-Gegrillter Rib Eye-Deckel mit Shiso und Wasabi-Kabeljau auf Erbsenpree mit Krabbenragout-Ricotta, Pflaumen und Lavendel-Geeistes Zitronen-Parfait mit Fenchel und Himbeeren-Tonkabohneneis, Haselnuss-Schokoladen-Creme, Kekse und Krokant-Warmer Birnenkuchen und Lakritzeis und vielen weiteren Kreationen. Alle Zubereitungen sind gut beschrieben, benötigen jedoch etwas Koch Erfahrung. Die meisten Rezepte des Buches sind mit Fleisch oder Fisch zubereitet, vegetarische Gerichte sind hier weniger zu finden. Die schöne Aufmachung des prächtigen Einbandes mit teilweise lackiertem Prögedruck ist sehr hochwertig. Mit den vielen tollen Fotos von Luke Burgess ist jedes Gericht wie ein Kunstwerk in Szene gesetzt. Ich finde Food Revolution holt die extravagante und anspruchsvolle französische Küche vom unerreichbar hohen Sockel zu uns in die Küche. Ein tolles Buch für experimentierfreudige Hobbyköche die ihre Gäste mit etwas besonderem überraschen wollen. Sehr empfehlenswert! 15 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bulls*** - - - Bingo Von Higgy An fuer sich mag ich Kochbücher, die ueber eine bloße Ansammlung von Rezepten hinausgehen, d.h. mit Anekdoten und Erklärungen "gewuerzt" sind. Das hiesige Buch be-eigenschaftet "Die Anatomie der Bistronomy" u.a. mit dem Attribut "No Bulls***" - und zum Beweis des Gegenteils besabbert die Autorin den Leser mit unerträglichem Geklubber an pathetischen, verdenglischt und ver-defranchisierten, coolklingenden und superlativierenden, aber umso inhaltsloseren Worthuelsen. Bei spaetestens jedem dritten Satz hat man ein zusammen."Bistronomy" wird zur "Erloesung" der "untergegangenen" franzoesischen Haute-Cuisine und ueberhaupt der gesamten franzoesischen und bestimmt weltweiten Gastronomie erhoben und Monsieur Camdeborde zum Befreier der Menschheit. ACH WAS! Im Uebrigen war das auch schon der einzige Informationsgehalt seitenlangen Gelabers. Selbst das - unvermeidliche - Kapitel "Wein" bringt es fertig, auf zwei Seiten Business-Dummschwatzcoolsprech genau 0.00% Information unterzubringen. Zu den Rezepten: "Bistronomy" sei "einfach", "regional", "bezahlbar", "mit einfachsten Zutaten". Mann muss sagen, ein Teil der Rezepte wird bereits an dem in unserer Feinschmeckerrepublik nicht erhaeltlichen "Seafood" (Altsprech: Fisch und Meeresfruechte) scheitern, ansonsten hoert sichs meist komplizierter an, als es ist ("Bulls*** Bingo" eben) Mit dem Griff in die Supermarkt-Kuehltruhe ist es allerdings wirklich nicht getan - Entenherzen bekommt man wohl eher beim Gefluegel-Bauern, "Aepfel aus der Normandie" (welche genau bleibt offen - aja, Normandie ist wohl wichtig -

Kurzbeschreibung Die Bistronomy-Bewegung startete in Frankreich und vereint einfache Prinzipien: Auf den Teller kommen auerordentlich gute Produkte, mit viel Liebe und Elan zubereitet und alles zu erschwinglichen Preisen und alles wird geteilt. Und ganz wichtig: 'No Bullshit'. Ausgezeichnete Küche ohne Auszeichnung, die sich gegen die Konventionen der gehobenen Küche wehren, verraten ihre Rezepte. Es geht ums Essen, nicht um das Chichi drumrum.